

706077

Lave-pont, 305 mm, Dur, Anis



Ce lave-pont est idéal pour nettoyer les sols carrelés dans les zones de préparation alimentaire. Compatible avec tous les manches Vikan.

Données techniques

Article Numéro	706077
Type de fibres	Dur
Longueur de fibre visible	44 mm
Connection	Fileté
Matériau	Polypropylène Polyester (PBT) Acier inoxydable (AISI 304L)
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire ¹	Oui
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériau agréé FDA (CFR 21) ¹	Oui
Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire	Oui
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	Oui
Complies with California Proposition 65	Oui
Conformité Halal et Casher	Oui
PFAS, Phtalates et BPA ajoutés volontairement	Non
Quantité par Carton	16 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	448 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	64 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	610 mm
Colis Largeur	290 mm
Colis Hauteur	200 mm
Longueur/Profondeur	305 mm
Largeur	85 mm
Hauteur	110 mm
Poids net	0,59 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 »)	0,0087 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,037 kg
Total Tare Weight	0,0457 kg
Poids brut	0,64 kg
Mètre cube	0,002852 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	80 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	100 °C
Température d'utilisation min. ³	-20 °C

Température de séchage max.	100 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Code GTIN-13	5705022014701
Code GTIN-14	15705028014733
Code de marchandise	96039099
UNSPSC Code	47131605
Pays d'origine Code ISO	DK
Pays d'origine	Danemark

Avant utilisation, les nouveaux équipements doivent être nettoyés, désinfectés et stérilisés et toutes les étiquettes doivent être retirées, conformément à l'usage prévu, en distinguant par exemple les zones de production alimentaire à risque élevé des zones à risque faible, les zones hospitalières générales des unités de soins intensifs, etc.

3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.