

Lave-pont

305 mm, Dur, Bleu



Numéro d'article: 70603



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

Informations Générales

Type de fibres	Dur
Connection	Fileté
Couleur	Bleu
Matériau	Polypropylène, Polyester (PBT), Acier inoxydable (AISI 304L)
UNSPSC Code	47131605
Pays d'origine	Danemark

Dimensions du Produit

Longueur de fibre visible	44 mm
Longueur/Profondeur	305 mm
Largeur	85 mm
Hauteur	110 mm
Poids net	0,59 kg

Détails d'Emballage et d'Expédition

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
Emballage plastique (symbole de recyclage « 4 ») – LDPE par pièce	0,0087 kg
Emballage en carton (symbole de recyclage « 20 » PAP) par pièce	0,037 kg
Total Tare Weight	0,0457 kg
Poids brut	0,64 kg
Mètre cube	0,002852 M3
Code GTIN-13	5705020706035
Code GTIN-14	15705020706032
Code de marchandise	96039099

Numéro d'article: 70603

Détails de Conformité et de Normes

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 ajoutés intentionnellement	Non

Limites d'Utilisation

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

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.

