

# Lave-pont

305 mm, Dur, Noir



Numéro d'article: 70609



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	Noir
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	5705020706097
Code GTIN-14	15705020706094
Code de marchandise	96039099

## Détails de Conformité et de Normes

Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire <sup>1</sup>	Oui
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériau agréé FDA (CFR 21) <sup>1</sup>	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. <sup>3</sup>	-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.