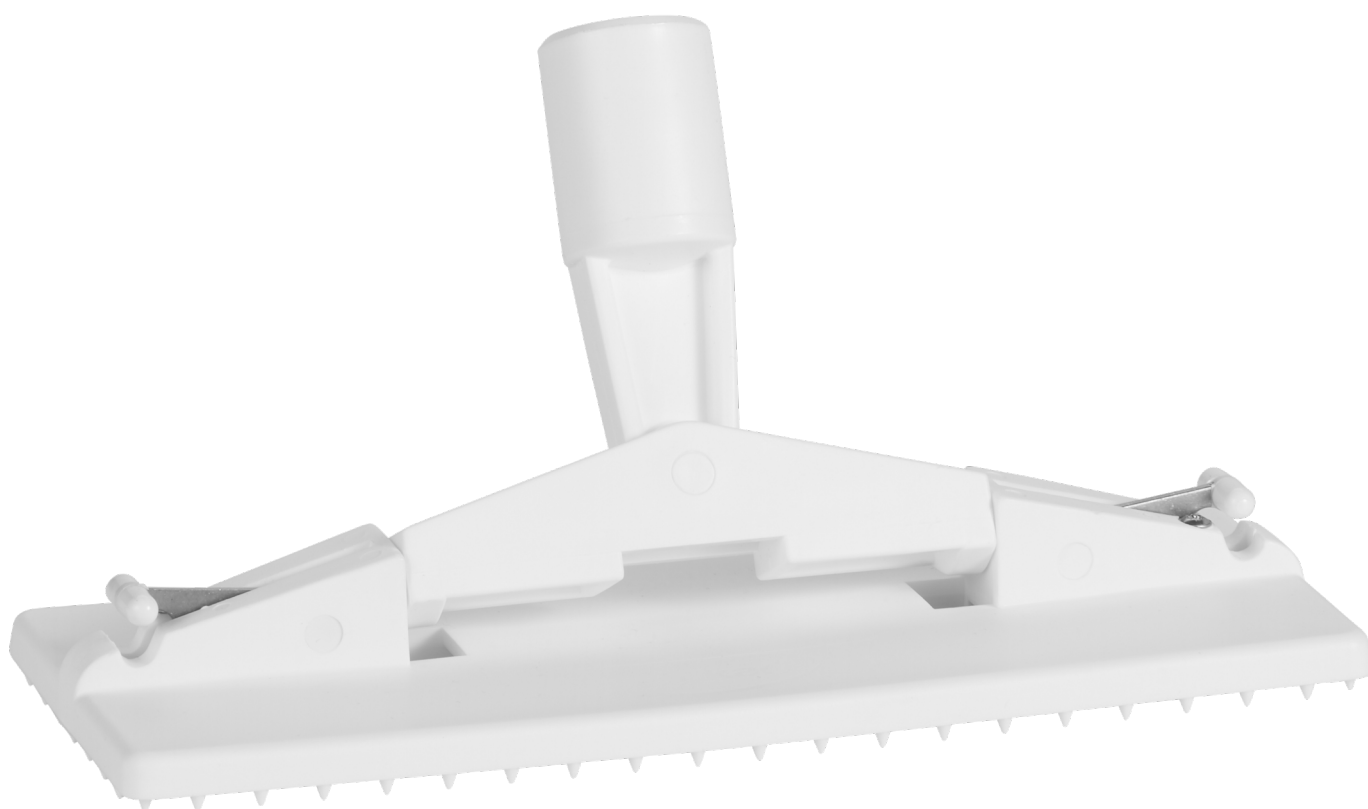


55005

Support tampon pour sol, 230 mm, Blanc



Fixez vos tampons à récurer à l'aide d'un support verrouillable. Compatible avec tous les manches Vikan pour permettre aux utilisateurs de nettoyer sans danger les sols, les mezzanines en acier inoxydable, les murs PVC blancs, et sous les machines.

Données techniques

Article Numéro	55005
Matériau	Polypropylène Acier inoxydable (AISI 304) Nylon
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire ¹	Non
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	Non
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	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	1040 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	80 Pcs.
Colis Longueur	375 mm
Colis Largeur	295 mm
Colis Hauteur	140 mm
Longueur	230 mm
Largeur	95 mm
Hauteur	75 mm
Poids net	0,234 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,0047 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0227 kg
Tare total	0,0274 kg
Poids brut	0,26 kg
Mètre cube	0,001639 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	100 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	100 °C
Température d'utilisation min. ³	-20 °C
Température de séchage max.	120 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	8 pH

Code GTIN-13	5705020055003
Code GTIN-14	15705020055000
Code de marchandise	39241000
Pays d'origine	Lithuania

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.