

70604

Lave-pont, 305 mm, Dur,  
Rouge



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	70604
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 <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
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. <sup>3</sup>	-20 °C

<b>Température de séchage max.</b>	100 °C
<b>PH min. en concentration d'utilisation</b>	2 pH
<b>PH max. en concentration d'utilisation</b>	10,5 pH
<b>Code GTIN-13</b>	5705020706042
<b>Code GTIN-14</b>	15705020706049
<b>Code de marchandise</b>	96039099
<b>UNSPSC Code</b>	47131605
<b>Pays d'origine Code ISO</b>	DK
<b>Pays d'origine</b>	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.

Adelya, Terre d'Hygiène