

70606

Lave-pont, 305 mm, Dur,  
Jaune



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   | 70606   |
| Longueur de fibre visible  | 46 mm   |
| Matériaux  | Polypropylène<br>Polyester<br>Acier inoxydable (AISI 304) |
| 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   |
| Matériaux agréés FDA (CFR 21)  | Oui   |
| Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006                                    | Oui   |
| Utilisation de Phtalates et bisphénol a  | Non   |
| Conformité Halal et Casher   | Oui   |
| Quantité par Carton  | 16 Pcs.   |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)   | 512 Pcs.  |
| Quantity Per Layer (Pallet)  | 64 Pcs.   |
| Colis Longueur   | 610 mm  |
| Colis Largeur  | 290 mm  |
| Colis Hauteur  | 200 mm  |
| Longueur   | 305 mm  |
| Largeur  | 85 mm   |
| Hauteur  | 110 mm  |
| Poids net  | 0,59 kg   |
| Tare carton  | 0,03 kg   |
| Tare total   | 0,03 kg   |
| Poids brut   | 0,62 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  |
| PH min. en concentration d'utilisation   | 2 pH  |
| PH max. en concentration d'utilisation   | 10,5 pH   |
| Code GTIN-13   | 5705020706066   |
| Code GTIN-14   | 15705020706063  |
| Code de marchandise  | 96039099  |

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.