

70417

# Lave-pont, 270 mm, Très dur, Orange



Lave-pont à passage d'eau, adapté à tous les sols sans jointures profondes. Excellente répartition de l'eau. Idéal pour les zones très sales.

# Données techniques

|  |  |
|--|--|
| Article Numéro   | 70417  |
| Longueur de fibre visible  | 24 mm  |
| Matériau   | Polypropylène<br>Polyester<br>Acier inoxydable |
| 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)  | Oui  |
| Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006                                    | Oui  |
| Utilisation de Phtalates   | Non  |
| Conformité Halal   | Oui  |
| Quantité par Carton  | 10 Pcs.  |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)   | 800 Pcs.                                       |
| Quantity Per Layer (Pallet)  | 80 Pcs.  |
| Colis Longueur   | 380 mm   |
| Colis Largeur  | 290 mm   |
| Colis Hauteur  | 175 mm   |
| Longueur   | 270 mm   |
| Largeur  | 75 mm  |
| Hauteur  | 95 mm  |
| Poids brut   | 0,414 kg                                       |
| Poids net  | 0,39 kg  |
| Mètre cube   | 0,0023 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.   | -20 °C   |
| PH min. en concentration d'utilisation   | 2 pH   |
| PH max. en concentration d'utilisation   | 10,5 pH  |
| Code GTIN-13   | 5705020704178                                  |
| Code GTIN-14   | 15705020704175                                 |
| Code de marchandise  | 96039099                                       |
| Pays d'origine   | Denmark  |

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.