

70412

# Lave-pont, 270 mm, Très dur, Vert



Nettoyez efficacement les surfaces très sales, comme dans les abattoirs et les ateliers de découpe de viande, grâce à ce lave-pont à passage d'eau robuste permettant une excellente répartition de l'eau.

## Données techniques

Article Numéro	70412
Type de fibres	Très dur
Longueur de fibre visible	24 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, Phtalates et BPA ajoutés volontairement	Non
Numéro d'enregistrement du design	EU 008554125-0005, UK 6139375
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	800 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	80 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	380 mm
Colis Largeur	290 mm
Colis Hauteur	175 mm
Longueur/Profondeur	270 mm
Largeur	75 mm
Hauteur	95 mm
Poids net	0,39 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 »)	0,0087 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,022 kg
Total Tare Weight	0,0307 kg
Poids brut	0,42 kg
Mètre cube	0,001924 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

<b>Température d'utilisation min.<sup>3</sup></b>	-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>	5705020704123
<b>Code GTIN-14</b>	15705020704120
<b>Code de marchandise</b>	96039099
<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