70432

Lave-pont, 270 mm, Medium, Vert



Ce lave-pont permet une répartition de l’eau très efficace ; il est idéal pour les surfaces très sales, comme dans les abattoirs et usines de transformation de viande.

Données techniques

Article Numéro	70432
Longueur de fibre visible	32 mm
Matériau	Polypropylène Polyester Acier inoxydable (AISI 304)
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire[1]	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 et bisphénol a	Non
Conformité Halal et Casher	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	100 mm
Poids net	0,41 kg
Tare cardboard	0,0217 kg
Tare total	0,0217 kg
Poids brut	0,43 kg
Mètre cube	0,002025 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.[3]	-20 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Code GTIN-13	5705020704321
Code GTIN-14	15705020704328
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.