

45873

Balayette, 330 mm, Souple, Bleu



Éliminez la poussière et les particules fines des convoyeurs à bande, surfaces de préparation, tables et autres équipements avec cette balayette. Compatible avec la pelle à poussière Vikan 5660x.

Données techniques

| | |
|---|---|
| Article Numéro | 45873 |
| Longueur de fibre visible | 52 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 |
| 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 |
| Utilisation de Phtalates et bisphénol a | Non |
| Conformité Halal et Casher | Oui |
| Design Registration No. | EU 002175075-1-2 |
| Quantité par Carton | 15 Pcs. |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm) | 1560 Pcs. |
| Quantité par couche (Palette) | 120 Pcs. |
| Colis Longueur | 380 mm |
| Colis Largeur | 290 mm |
| Colis Hauteur | 140 mm |
| Longueur | 330 mm |
| Largeur | 35 mm |
| Hauteur | 110 mm |
| Poids net | 0,17 kg |
| Poids sac | 0,0056 kg |
| Poids carton | 0,0173 kg |
| Tare total | 0,0229 kg |
| Poids brut | 0,19 kg |
| Mètre cube | 0,001271 M3 |
| Température de stérilisation recommandée (autoclave) | 121 °C |
| Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle) | 93 °C |
| Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire) | 100 °C |
| Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire) | 100 °C |
| Température d'utilisation min. ³ | -20 °C |
| Température de séchage max. | 100 °C |
| PH min. en concentration d'utilisation | 2 pH |

| | |
|---|----------------|
| PH max. en concentration d'utilisation | 10,5 pH |
| Code GTIN-13 | 5705020458736 |
| Code GTIN-14 | 15705020458733 |
| 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.

1. Voir la déclaration de conformité pour de plus amples détails concernant le contact alimentaire
3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.