

30886

Brosse Utilitaire, 260 mm, Medium, Jaune



Cette brosse utilitaire légère et ergonomique est conçue pour écarter la main de l'utilisateur de la surface à nettoyer et ainsi réduire le risque de blessure. Parfaite pour nettoyer les petites surfaces, comme les tables, les plateaux et les planches à découper.

Données techniques

Article Numéro	30886
Longueur de fibre visible	22 mm
Matériau	Polyester Polypropylène 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 003076538-0001
Quantité par Carton	20 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	2080 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	160 Pcs.
Colis Longueur	385 mm
Colis Largeur	295 mm
Colis Hauteur	140 mm
Longueur	260 mm
Largeur	40 mm
Hauteur	70 mm
Poids net	0,09 kg
Poids sac	0,0078 kg
Poids carton	0,013 kg
Tare total	0,0208 kg
Poids brut	0,11 kg
Mètre cube	0,000728 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
Température de séchage max.	100 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH

PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Symbole de recyclage "7", Autres Plastiques	Non
Code GTIN-13	5705022000834
Code GTIN-14	15705028000842
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.