

31944

Balai, 610 mm, Souple/dur, Rouge



Conçu pour le nettoyage efficace des surfaces sèches et humides, ce balai possède des fibres dures à l'avant pour détacher la poussière tenace et les débris lourds, ainsi que des fibres souples à l'arrière pour regrouper les particules plus fines.

Données techniques

| | |
|---|---|
| Article Numéro | 31944 |
| Longueur de fibre visible | 60 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 |
| Quantité par Carton | 10 Pcs. |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm) | 360 Pcs. |
| Quantité par couche (Palette) | 40 Pcs. |
| Colis Longueur | 610 mm |
| Colis Largeur | 290 mm |
| Colis Hauteur | 200 mm |
| Longueur | 610 mm |
| Largeur | 70 mm |
| Hauteur | 125 mm |
| Poids net | 0,75 kg |
| Poids sac | 0,0147 kg |
| Poids carton | 0,0253 kg |
| Tare total | 0,04 kg |
| Poids brut | 0,79 kg |
| Mètre cube | 0,005338 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 |

| | |
|----------------------------|----------------|
| Code GTIN-13 | 5705020319440 |
| Code GTIN-14 | 15705020319447 |
| 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.

3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.