

47535

Brosse pour les grilles et
plaques de cuisson
chaudes, 150 mm, Très dur,
Blanc



Nettoyez sans difficulté les grilles et surfaces chaudes avec cette brosse à récurer pour grilles et plaques très efficace.

Données techniques

Article Numéro	47535
Longueur de fibre visible	20 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	5 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	1540 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	55 Pcs.
Colis Longueur	400 mm
Colis Largeur	170 mm
Colis Hauteur	85 mm
Longueur	150 mm
Largeur	65 mm
Hauteur	55 mm
Poids net	0,16 kg
Poids sac	0,0044 kg
Poids carton	0,0278 kg
Tare total	0,0322 kg
Poids brut	0,19 kg
Mètre cube	0,000536 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)	180 °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	5705020047534
Code GTIN-14	15705020047531
Code de marchandise	96039091
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.