

Balai miquet

260 mm, Souple/dur, Vert



Numéro d'article: 31042



Nettoyez facilement les zones étroites entre les outils de production grâce à ce balai Miquet. Idéal pour balayer les zones sèches, en association avec la pelle à manche droit. Compatible avec tous les manches Vikan.

Informations Générales

Type de fibres	Souple/dur
Connection	Fileté
Couleur	Vert
Matériau	Polypropylène, Polyester (PBT), Acier inoxydable (AISI 304L)
UNSPSC Code	47131604
Pays d'origine	Danemark

Dimensions du Produit

Longueur de fibre visible	75 mm
Longueur/Profondeur	260 mm
Largeur	35 mm
Hauteur	175 mm
Poids net	0,34 kg

Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	80 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	800 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	380 mm
Colis Largeur	290 mm
Colis Hauteur	180 mm
Emballage plastique (symbole de recyclage « 4 ») – LDPE par pièce	0,0078 kg
Emballage en carton (symbole de recyclage « 20 » PAP) par pièce	0,022 kg
Total Tare Weight	0,0298 kg
Poids brut	0,37 kg
Mètre cube	0,001592 M3
Code GTIN-13	5705020310423
Code GTIN-14	15705020310420
Code de marchandise	96039099

Détails de Conformité et de Normes

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) ¹	Oui
Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire	Oui
Complies with California Proposition 65	Oui
Conformité Halal et Casher	Oui
PFAS ajoutés intentionnellement	Non

Limites d'Utilisation

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

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.