Brosse à joints Vikan avec grattoir intégré

225 mm, Très dur, Blanc

Numéro d'article: 44075

La brosse à joints Vikan avec grattoir intégré est une brosse de nettoyage hygiénique spécialement conçue pour l'industrie agroalimentaire, le commerce alimentaire de détail, la restauration et les services alimentaires, où l'hygiène et la sécurité des aliments sont essentielles.
Sa tête inclinée est conçue pour nettoyer efficacement les joints entre les carreaux, ainsi que les angles, les rebords et les surfaces d'équipements difficiles d'accès, c'est-à-dire les zones où les salissures s'accumulent et où un lave-pont ou une brosse à main standard ne peut pas assurer un contact propre et uniforme.

Un bord pour gratter est positionné devant les fibres et permet de décoller les dépôts incrustés avant le brossage. Les opérateurs ne sont ainsi pas contraints de frotter immédiatement des résidus collés. Les fibres rigides et durables éliminent ensuite les restes, tels que la pâte cuite incrustée, les protéines dénaturées par la chaleur, les dépôts minéraux et les biofilms.
Son long manche permet également de maintenir la main de l'utilisateur à distance des surfaces humides ou souillées lors des opérations de nettoyage répétées.

Fabriquée au Danemark, cette brosse est composée d'un long manche en polypropylène, de fibres en polyester et d'agrafes en acier inoxydable. Elle est produite à partir de matières premières conformes aux réglementations de l'UE, du Royaume-Uni et de la FDA. Entre deux utilisations, son trou de suspension en forme de goutte est conçu pour éviter la stagnation des liquides, favorisant ainsi un séchage hygiénique. La brosse reste également bien visible lorsqu'elle est suspendue à un crochet ou à un panneau porte-outils (shadow board). Les différentes couleurs disponibles facilitent la mise en œuvre du zonage hygiénique et des démarches 5S.

Avec une largeur de 18 mm, la brosse à joints avec racloir intégré possède la tête la plus large des trois produits de cette gamme de brosses de détail. Elle est plus large de 11,2 mm que les deux autres brosses. Cela la rend particulièrement adaptée au nettoyage des joints, des angles des machines et d'autres surfaces plus larges, tandis que les deux autres modèles de la gamme sont destinés aux zones plus étroites, telles que les joints d'étanchéité, les garnitures et les assemblages de machines.

Informations Générales

Type de fibres	Très dur
Couleur	Blanc
Matériau	Polypropylène, Polyester (PBT), Acier inoxydable (AISI 304L)
UNSPSC Code	47131605
Pays d'origine	Danemark

Dimensions du Produit

Longueur de fibre visible	22 mm
Longueur/Profondeur	225 mm
Largeur	18 mm
Hauteur	80 mm
Poids net	0,063 kg

Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	80 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	2240 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	325 mm

Numéro d'article: 44075

Colis Largeur	285 mm
Colis Hauteur	55 mm
Emballage plastique (symbole de recyclage « 4 ») – LDPE par pièce	0,0033 kg
Emballage en carton (symbole de recyclage « 20 » PAP) par pièce	0,01 kg
Total Tare Weight	0,0133 kg
Poids brut	0,08 kg
Mètre cube	0,000324 M3
Code GTIN-13	5705022051553
Code GTIN-14	15705028051561
Code de marchandise	96039091

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
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	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 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.