Brosse de détail Vikan à tête étroite et grattoir intégré

225 mm, Très dur, Vert

Numéro d'article: 44082

La brosse de détail Vikan à tête étroite et grattoir intégré est conçue pour le nettoyage des joints de carrelage, des joints en caoutchouc, des assemblages de machines et des convoyeurs à bande dans les environnements de production alimentaire. Elle est idéale pour les espaces étroits et linéaires où une tête de brosse plus large ne peut pas maintenir un contact complet et efficace avec la surface.

Sa tête étroite et inclinée permet d'accéder aux zones difficiles d'accès, tandis qu'un grattoir intégré à l'avant, plus épais et plus robuste que celui de la brosse à joints, décolle les résidus tenaces avant le brossage. Les fibres rigides éliminent ensuite efficacement les salissures restantes tout en gardant le contrôle dans les espaces confinés. Son long manche assure également un nettoyage répétitif confortable et maîtrisé tout au long de la journée de travail.

Fabriquée au Danemark, cette brosse est constituée 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'Union Européenne, du Royaume-Uni et de la FDA. Son trou de suspension en forme de goutte est conçu pour éviter l'accumulation de liquide entre les utilisations. Disponibles en plusieurs couleurs pour faciliter la mise en œuvre du zonage hygiénique et des programmes 5S.

Au sein de cette gamme de brosses de détail, la brosse à tête étroite se positionne entre les deux autres modèles en termes de dimensions. Sa tête est plus large que celle de la mini-brosse fine de 11,2 mm, conçue pour accéder à des espaces encore plus restreints, mais plus étroite que celle de la brosse à joints avec grattoir intégré de 18 mm, destinée au nettoyage de surfaces plus larges telles que les joints de carrelage et les angles d'équipements.

Elle est également plus étroite que la brosse de détail Vikan existante, référence 4401x (tête de 11,57 mm). Choisissez la 4408x lorsque vous avez besoin d'une tête étroite tout en conservant une disponibilité optimale des fibres, sans privilégier uniquement l'accès aux espaces les plus réduits.

Informations Générales

Type de fibres	Très dur
Couleur	Vert
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	0,046 kg

Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	240 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	4800 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	325 mm

Numéro d'article: 44082

Colis Largeur	285 mm
Colis Hauteur	55 mm
Emballage plastique (symbole de recyclage « 4 ») – LDPE par pièce	0,0333 kg
Emballage en carton (symbole de recyclage « 20 » PAP) par pièce	0,01 kg
Total Tare Weight	0,0433 kg
Poids brut	0,09 kg
Mètre cube	0,000324 M3
Code GTIN-13	5705022051652
Code GTIN-14	15705028051660
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 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.