29152

Balai d'extérieur, 330 mm, Très dur, Vert

Éliminez les particules plus larges et lourdes des surfaces intérieures et extérieures humides grâce à ce balai cantonnier. Compatible avec tous les manches Vikan.

Données techniques

Article Numéro	29152
Type de fibres	Très dur
Longueur de fibre visible	105 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)[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, Phtalates et BPA ajoutés volontairement	Non
Quantité par Carton	8 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	288 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	32 Pcs.
Colis Longueur	610 mm
Colis Largeur	290 mm
Colis Hauteur	200 mm
Longueur	330 mm
Largeur	100 mm
Hauteur	170 mm
Poids net	0,78 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyethylène Basse Densité (PEBD))	0,0138 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0412 kg
Tare total	0,055 kg
Poids brut	0,84 kg
Mètre cube	0,00561 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)	100 °C
Température d'utilisation min.[3]	-20 °C
Température de séchage max.	80 °C

PH min. en concentration d’utilisation	2 pH
PH max. en concentration d’utilisation	10,5 pH
Code GTIN-13	5705020291524
Code GTIN-14	15705020291521
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.

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