

31668

Balai droit, fibres medium,  
310 mm, Medium, Violet



Parfait pour le nettoyage entre les machines et sous les tables, ce balai droit élimine facilement la poussière, les papiers et les résidus alimentaires comme le poisson ou la viande.

# Données techniques

Article Numéro	31668
Type de fibres	Medium
Longueur de fibre visible	78 mm
Matériau	Polypropylène Polyester Acier inoxydable (AISI 304)
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire <sup>1</sup>	Oui
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériau agréé FDA (CFR 21) <sup>1</sup>	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	15 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	450 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	90 Pcs.
Colis Longueur	400 mm
Colis Largeur	310 mm
Colis Hauteur	310 mm
Longueur	310 mm
Largeur	60 mm
Hauteur	140 mm
Poids net	0,43 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,0087 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0307 kg
Tare total	0,0394 kg
Poids brut	0,47 kg
Mètre cube	0,002604 M3
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. <sup>3</sup>	-20 °C
Température de séchage max.	100 °C

<b>PH min. en concentration d'utilisation</b>	2 pH
<b>PH max. en concentration d'utilisation</b>	10,5 pH
<b>Code GTIN-13</b>	5705020316685
<b>Code GTIN-14</b>	15705020316682
<b>Code de marchandise</b>	96039099
<b>Pays d'origine</b>	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.

1. Voir la déclaration de conformité pour de plus amples détails concernant le contact alimentaire
3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.