

31944

Balai, 610 mm, Souple/dur, Rouge



Conçu pour le nettoyage efficace des surfaces sèches et humides, ce balai possède des fibres dures à l'avant pour détacher la poussière tenace et les débris lourds, ainsi que des fibres souples à l'arrière pour regrouper les particules plus fines.

Données techniques

Article Numéro	31944
Type de fibres	Souple/dur
Longueur de fibre visible	60 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	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	240 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	40 Pcs.
Colis Longueur	610 mm
Colis Largeur	290 mm
Colis Hauteur	200 mm
Longueur	610 mm
Largeur	70 mm
Hauteur	125 mm
Poids net	0,75 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,0147 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0253 kg
Tare total	0,04 kg
Poids brut	0,79 kg
Mètre cube	0,005338 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. 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
Code GTIN-13	5705020319440
Code GTIN-14	15705020319447
Code de marchandise	96039099
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.