38924

Brosse papillon à main XL, 240 mm, Très dur, Rouge

Frottez et nettoyez efficacement les tables, tapis de convoyage, les planches à découper, les seaux, les grands saladiers, les équipements présentant des coins et recoins, etc. à l'aide de cette brosse papillon à main polyvalente présentant des fibres inclinées pour un nettoyage à toute épreuve.

Données techniques

Article Numéro	38924
Type de fibres	Très dur
Longueur de fibre visible	33 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
Phtalates et Bisphénol A ajoutés volontairement	Non
Numéro d'enregistrement du design	EU 002533729-1-5, GB 90025337290001-5
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	880 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	90 Pcs.
Colis Longueur	310 mm
Colis Largeur	280 mm
Colis Hauteur	170 mm
Longueur	240 mm
Largeur	110 mm
Hauteur	60 mm
Poids net	0,25 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyethylène Basse Densité (PEBD))	0,0044 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0556 kg
Tare total	0,06 kg
Poids brut	0,31 kg
Mètre cube	0,001584 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	5705020389245
Code GTIN-14	15705020389242
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.

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.