

41956

# Brosse Fine à Manche Court, 300 mm, Très dur, Jaune



Nettoyez les espaces étroits entre les machines de production agroalimentaire grâce à cette brosse à main étroite. Convient également au nettoyage des lames de raclettes pour le solet autres outils de nettoyage.

# Données techniques

Article Numéro	41956
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 <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
Numéro d'enregistrement du design	EU 002364174-1-2, GB 90023641740001-2
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	2520 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	120 Pcs.
Colis Longueur	335 mm
Colis Largeur	180 mm
Colis Hauteur	90 mm
Longueur	300 mm
Largeur	20 mm
Hauteur	70 mm
Poids net	0,09 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,0037 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,012 kg
Tare total	0,0157 kg
Poids brut	0,11 kg
Mètre cube	0,00042 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

<b>Température d'utilisation min.<sup>3</sup></b>	-20 °C
<b>Température de séchage max.</b>	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>	5705020419560
<b>Code GTIN-14</b>	15705020419567
<b>Code de marchandise</b>	96039091
<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.