

42885

# Brosse pour grill, 290 mm, Dur, Blanc



Conçue pour éliminer les résidus sur les ensacheuses et autre matériel d'emballage, cette brosse convient également au nettoyage des grilles et poêles chaudes.

# Données techniques

Article Numéro	42885
Type de fibres	Dur
Longueur de fibre visible	22 mm
Matériau	Polypropylène Polyester (PBT) Acier inoxydable (AISI 304L)
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
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)	960 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	160 Pcs.
Colis Longueur	330 mm
Colis Largeur	180 mm
Colis Hauteur	85 mm
Longueur/Profondeur	290 mm
Largeur	30 mm
Hauteur	65 mm
Poids net	0,05 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 ») Weight bag (Recycling Symbol "4") LDPE ≥ PCR 30%	0,0037 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0194 kg
Tare total	0,0231 kg
Poids brut	0,07 kg
Mètre cube	0,000566 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)	175 °C
Température d'utilisation min. <sup>3</sup>	-20 °C
Température de séchage max.	100 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH

<b>PH max. en concentration d'utilisation</b>	10,5 pH
<b>Code GTIN-13</b>	5705020428852
<b>Code GTIN-14</b>	15705020428859
<b>Code de marchandise</b>	96039099
<b>Pays d'origine</b>	Danemark

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.