Balayette

300 mm, Souple, Vert

Numéro d'article: 45822

Cette balayette est conçue pour balayer les fines particules, comme la farine, sur les convoyeurs à bandes et les surfaces de préparation.

Informations Générales

Type de fibres	Souple
Couleur	Vert
Matériau	Polypropylène, Polyester (PBT), Acier inoxydable (AISI 304L)
UNSPSC Code	47131605
Pays d'origine	Danemark

Dimensions du Produit

Longueur de fibre visible	40 mm
Longueur/Profondeur	300 mm
Largeur	31 mm
Hauteur	78 mm
Poids net	0,3 kg

Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	100 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	1000 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	325 mm
Colis Largeur	240 mm
Colis Hauteur	160 mm
Emballage plastique (symbole de recyclage « 4 ») – LDPE par pièce	0,0056 kg
Emballage en carton (symbole de recyclage « 20 » PAP) par pièce	0,02 kg
Total Tare Weight	0,0256 kg
Poids brut	0,33 kg
Mètre cube	0,000725 M3
Code GTIN-13	5705020458224
Code GTIN-14	15705020458221
Code de marchandise	96039099

Numéro d'article: 45822

Détails de Conformité et de Normes

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 ajoutés intentionnellement	Non

Données Techniques

Hauteur de palette	179 cm

Limites d'Utilisation

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

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.