45825

Balayette, 300 mm, Souple, Blanc

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

Données techniques

Article Numéro	45825
Type de fibres	Souple
Longueur de fibre visible	40 mm
Matériau	Polypropylène Polyester (PBT) 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)	1100 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	100 Pcs.
Colis Longueur	325 mm
Colis Largeur	240 mm
Colis Hauteur	160 mm
Longueur	300 mm
Largeur	31 mm
Hauteur	78 mm
Poids net	0,3 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyethylène Basse Densité (PEBD))	0,0056 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,02 kg
Tare total	0,0256 kg
Poids brut	0,33 kg
Mètre cube	0,000725 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	5705020458255
Code GTIN-14	15705020458252
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.