# Balayette

300 mm, Souple, Jaune

## Numéro d'article: 45826

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** | Jaune |
| **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** | 5705020458262 |
| **Code GTIN-14** | 15705020458269 |
| **Code de marchandise** | 96039099 |

## Numéro d'article: 45826

# 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.