

70573

Brosse à main, passage d'eau, 330 mm, Dur, Bleu



Décassez facilement tous les objets comme les bottes ou les surfaces nécessitant un apport d'eau pendant le nettoyage. Dispose d'un passage d'eau précis pour guider le flot à travers le corps de brosse, une insertion des fibres spécifique pour une meilleure efficacité et deux types de raccords pour plus de compatibilité. Les raccords se branchent sur les systèmes Nito et Gardena / Hozelock.

Données techniques

Article Numéro	70573
Type de fibres	Dur
Longueur de fibre visible	25 mm
Taille des coupleurs	1/2 "
Matériau	Polypropylène Acier inoxydable (AISI 304) Polyester
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
Conformité Halal et Casher	Oui
Phtalates et Bisphénol A ajoutés volontairement	Non
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	960 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	80 Pcs.
Colis Longueur	385 mm
Colis Largeur	295 mm
Colis Hauteur	140 mm
Longueur	330 mm
Largeur	48 mm
Hauteur	75 mm
Poids net	0,24 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,0056 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,026 kg
Tare total	0,0316 kg
Poids brut	0,27 kg
Mètre cube	0,001188 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	5705022023994
Code GTIN-14	15705028024008
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.