

70672



Brosse à passage d'eau, Angle Réglable, 240 mm, Souple/fleuré, Vert



Éliminez facilement la poussière des zones en hauteur et difficiles d'accès avec cette brosse à passage d'eau entièrement réglable, convenant à des tâches de nettoyage variées. Comporte des fibres fleurées qui retiennent bien l'eau pour un nettoyage plus efficace. Compatible avec tous les manches Vikan.

Données techniques

Article Numéro	70672
Type de fibres	Souple/fleuré
Longueur de fibre visible	44 mm
Matériau	Polypropylène Acier inoxydable (AISI 304) Polyester (PBT)
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
Conforme à la charte de la Fédération Européenne de Brosserie (FEIBP)	Non
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	4 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	416 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	32 Pcs.
Colis Longueur	385 mm
Colis Largeur	295 mm
Colis Hauteur	145 mm
Longueur	240 mm
Largeur	130 mm
Hauteur	145 mm
Poids net	0,43 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,0129 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,065 kg
Tare total	0,0779 kg
Poids brut	0,51 kg
Mètre cube	0,004524 M3
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	5705020706721
Code GTIN-14	15705020706728
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.