

38903

Brosse à main L, 200 mm, Dur, Bleu



Cette brosse multi-fonctions est dotée de fibres dures inclinées pour faciliter le brossage des tables, équipements, lignes de production, planches de découpe, récipients et containers. A l'extrémité de cette brosse, les fibres sont encore plus dures pour permettre de décoller plus facilement les matières très incrustées et le nettoyage dans les angles.

Données techniques

| | |
|--|--|
| Article Numéro | 38903 |
| Longueur de fibre visible | 36 mm |
| Matériau | Polypropylène Polyester Acier inoxydable |
| 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) | Oui |
| Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006 | Oui |
| Utilisation de Phtalates | Non |
| Conformité Halal | Oui |
| Quantité par Carton | 15 Pcs. |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm) | 1560 Pcs. |
| Quantity Per Layer (Pallet) | 0 Pcs. |
| Colis Longueur | 385 mm |
| Colis Largeur | 290 mm |
| Colis Hauteur | 140 mm |
| Longueur | 200 mm |
| Largeur | 70 mm |
| Hauteur | 60 mm |
| Poids brut | 0,243 kg |
| Poids net | 0,224 kg |
| Mètre cube | 0,0009 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. | -20 °C |
| PH min. en concentration d'utilisation | 2 pH |
| PH max. en concentration d'utilisation | 10,5 pH |
| Code GTIN-13 | 5705020389030 |
| Code GTIN-14 | 15705020389037 |
| 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