

29143

Balai, biseauté, 290 mm,
Très dur, Bleu



Nettoyez facilement les zones étroites avant la phase de frottage/brossage grâce à ce balai polyvalent à tête biseautée et aux fibres inclinées. Idéal pour éliminer la poussière et les résidus alimentaires des surfaces humides.

Données techniques

Article Numéro	29143
Longueur de fibre visible	170 mm
Matériaux	Polypropylène Polyester 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
Matériaux agréés FDA (CFR 21)	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
California Proposition 65 Compliant	Oui
Utilisation de Phtalates et bisphénol a	Non
Conformité Halal et Casher	Oui
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	480 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	80 Pcs.
Longueur	290 mm
Largeur	40 mm
Hauteur	270 mm
Poids net	0,463 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,0129 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,029 kg
Tare total	0,0419 kg
Poids brut	0,5 kg
Mètre cube	0,003132 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	5705020291432

Code GTIN-14	15705020291439
Code de marchandise	96039091
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.