

56619

# Kit pelle balai, 370 mm, Noir



Balayez et récupérez les particules sèches et humides d'un même mouvement fluide et régulier. Le balai biseauté comporte deux types de fibre, et la pelle refermable présente un rebord plein permettant de récupérer facilement et efficacement les particules et les débris.

# Données techniques

Article Numéro	56619
Matériaux	Polypropylène Polyester Acier inoxydable (AISI 304) Aluminium anodisé
Symbole de recyclage "5", PolyPropylène (PP)	Oui
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire <sup>1</sup>	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
Utilisation de Phtalates et bisphénol a	Non
Conformité Halal et Casher	Oui
Quantité par Carton	4 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	40 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	8 Pcs.
Longueur	370 mm
Largeur	240 mm
Hauteur	1170 mm
Poids net	1,693 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,0477 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,1823 kg
Tare total	0,23 kg
Poids brut	1,92 kg
Mètre cube	0,103896 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. <sup>3</sup>	-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	5705022015340

<b>Code GTIN-14</b>	15705028015402
<b>Code de marchandise</b>	96039099
<b>Pays d'origine</b>	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.

3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.