

Balai droit, fibres medium

310 mm, Medium, Vert



Numéro d'article: 31662



Parfait pour le nettoyage entre les machines et sous les tables, ce balai droit élimine facilement la poussière, les papiers et les résidus alimentaires comme le poisson ou la viande.

Informations Générales

Type de fibres	Medium
Connection	Fileté
Couleur	Vert
Matériau	Polypropylène, Polyester (PBT), Acier inoxydable (AISI 304L)
UNSPSC Code	47131604
Pays d'origine	Danemark

Dimensions du Produit

Longueur de fibre visible	78 mm
Longueur/Profondeur	310 mm
Largeur	60 mm
Hauteur	140 mm
Poids net	0,43 kg

Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	15 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	450 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	90 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	400 mm
Colis Largeur	310 mm
Colis Hauteur	310 mm
Emballage plastique (symbole de recyclage « 4 ») – LDPE par pièce	0,0087 kg
Emballage en carton (symbole de recyclage « 20 » PAP) par pièce	0,0307 kg
Total Tare Weight	0,0394 kg
Poids brut	0,47 kg
Mètre cube	0,002604 M3
Code GTIN-13	5705020316623
Code GTIN-14	15705020316620
Code de marchandise	96039099

Numéro d'article: 31662

Détails de Conformité et de Normes

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
Complies with California Proposition 65	Oui
Conformité Halal et Casher	Oui
PFAS ajoutés intentionnellement	Non

Limites d'Utilisation

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

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.

