

# Balai

300 mm, Medium, Vert



Numéro d'article: 70682



Éliminez efficacement les particules de poussière et d'aliments de taille moyenne dans les environnements secs ou humides grâce à ce balai robuste, idéal pour les zones de production agroalimentaires de taille réduite. Compatible avec tous les manches Vikan.

## 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	60 mm
Longueur/Profondeur	300 mm
Largeur	90 mm
Hauteur	130 mm
Poids net	0,61 kg

## Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	480 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	60 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	405 mm
Colis Largeur	350 mm
Colis Hauteur	220 mm
Emballage plastique (symbole de recyclage « 4 ») – LDPE par pièce	0,0087 kg
Emballage en carton (symbole de recyclage « 20 » PAP) par pièce	0,035 kg
Total Tare Weight	0,0437 kg
Poids brut	0,65 kg
Mètre cube	0,00351 M3
Code GTIN-13	5705020706820
Code GTIN-14	15705020706827
Code de marchandise	96039099

## Détails de Conformité et de Normes

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
Matériau agréé FDA (CFR 21) <sup>1</sup>	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. <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

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.