

41854

Brosse de Nettoyage Fine à Manche Long, 420 mm, Dur, Rouge



Nettoyez facilement les petits espaces avec cette brosse dont la tête fine mesure 46mm de largeur. Les fibres sont inclinées spécifiquement pour faciliter le nettoyage des recoins, le poignée est construite pour une meilleure stabilité et la brosse respecte les principes HACCP par son codage couleur complet.

Données techniques

Article Numéro	41854
Longueur de fibre visible	36 mm
Matériau	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
Matériau agréé 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
Design Registration No.	EU 008554125-0003, UK 6139373
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	480 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	70 Pcs.
Longueur	420 mm
Largeur	46 mm
Hauteur	110 mm
Poids net	0,23 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,0085 kg
Poids carton	0,025 kg
Tare total	0,0335 kg
Poids brut	0,26 kg
Mètre cube	0,002125 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	5705022022638

Code GTIN-14	15705028022646
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
3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.