29205

Balai d'extérieur, 530 mm, Très dur, Blanc

Éliminez les particules plus larges et lourdes des surfaces intérieures et extérieures humides grâce à ce balai cantonnier. Compatible avec tous les manches Vikan.

Données techniques

Article Numéro	29205
Longueur de fibre visible	105 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
California Proposition 65 Compliant	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 200 cm)	192 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	24 Pcs.
Longueur	530 mm
Largeur	90 mm
Hauteur	175 mm
Poids net	1,17 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyethylène Basse Densité (PEBD))	0,0079 kg
Poids carton	0,1 kg
Tare total	0,1079 kg
Poids brut	1,28 kg
Mètre cube	0,008347 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	100 °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	5705020029202

Code GTIN-14	15705020029209
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.

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