## Brosse pour glaçage à long manche, 415 mm, Souple, Bleu





Cette brosse pour glaçage est idéale pour appliquer de l'eau et du glaçage sur les pains et pâtisseries.

## Données techniques

Article Numéro	41813
Longueur de fibre visible	60 mm
Matériau	Polypropylène Polyester Acier inoxydable (AISI 304)
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)	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 002025700-0001-3, GB 20257000001-3
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	630 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	70 Pcs.
Longueur	415 mm
Largeur	70 mm
Hauteur	80 mm
Poids net	0,22 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyethylène Basse Densité (PEBD))	0,0085 kg
Poids carton	0,076 kg
Tare total	0,0845 kg
Poids brut	0,3 kg
Mètre cube	0,002324 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	2,5 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10 pH
Code GTIN-13	5705020418136

Code GTIN-14	15705020418133
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  $0^{\circ}$  Celsius.