

30024



# Pinceau rouge toaster, 2 pièces, 395 mm, Medium, Rouge



Retirez facilement les miettes des grille-pain grâce à cette brosse de qualité professionnelle.

# Données techniques

|   |   |
|---|---|
| Article Numéro  | 30024   |
| Longueur de fibre visible   | 46 mm   |
| Matériau  | Polypropylène<br>Polyester<br>Acier inoxydable (AISI 304) |
| Symbole de recyclage "7", Autres Plastiques   | Non   |
| 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   |
| California Proposition 65 Compliant   | Oui   |
| Utilisation de Phtalates et bisphénol a   | Non   |
| Conformité Halal et Casher  | Oui   |
| Quantité par Carton   | 25 Pcs.   |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)  | 2700 Pcs.   |
| Quantité par couche (Palette)   | 150 Pcs.  |
| Longueur  | 395 mm  |
| Largeur   | 52 mm   |
| Hauteur   | 47 mm   |
| Poids net   | 0,11 kg   |
| Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)  | 0,0108 kg   |
| Tare total  | 0,0108 kg   |
| Poids brut  | 0,12 kg   |
| Mètre cube  | 0,000965 M3   |
| Température de stérilisation recommandée (autoclave)  | 121 °C  |
| Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)                                   | 100 °C  |
| Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)                               | 180 °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   |
| Code GTIN-13  | 5705020300240   |
| Code GTIN-14  | 15705020300247  |
| Code de marchandise   | 96039099  |

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.