

70669

Balai, 300 mm,  
Souple/fleuré, Noir



Ce balai est parfait pour balayer la farine, la fécule et autres poudres sur les sols des environnements secs, comme les silos à farine. Compatible avec tous les manches Vikan. Veuillez noter que ce produit est conçu exclusivement pour les zones sèches.

# Données techniques

Article Numéro	70669
Longueur de fibre visible	55 mm
Matériau	Polypropylène 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
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	480 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	60 Pcs.
Longueur	300 mm
Largeur	85 mm
Hauteur	125 mm
Poids net	0,52 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,0087 kg
Poids carton	0,035 kg
Tare total	0,0437 kg
Poids brut	0,56 kg
Mètre cube	0,003188 M3
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	85 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	40 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	60 °C
Température d'utilisation min. <sup>3</sup>	-20 °C
Température de séchage max.	80 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Code GTIN-13	5705020706691
Code GTIN-14	15705020706698
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.