

317488

# Balai, 410 mm, Souple/dur, Grise



Conçu pour le nettoyage efficace des sols du secteur agroalimentaire, des cuisines et des restaurants, ce balai possède des fibres dures à l'avant pour détacher la poussière tenace et les débris lourds, ainsi que des fibres souples à l'arrière pour regrouper les particules plus fines.

# Données techniques

Article Numéro	317488
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
California Proposition 65 Compliant	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	410 mm
Largeur	90 mm
Hauteur	120 mm
Poids net	0,51 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,0138 kg
Poids carton	0,0162 kg
Tare total	0,03 kg
Poids brut	0,54 kg
Mètre cube	0,004428 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 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Code GTIN-13	5705022013896

<b>Code GTIN-14</b>	15705028013927
<b>Code de marchandise</b>	96039099
<b>Pays d'origine</b>	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.