

38905

# Brosse à main L, 200 mm, Dur, Blanc



Cette brosse à main polyvalente permet de nettoyer efficacement les tables, convoyeurs à bandes, planches à découper, seaux, grands saladiers et autres équipements présentant des recoins et interstices difficiles d'accès.

# Données techniques

Article Numéro	38905
Longueur de fibre visible	36 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
Design Registration No.	EU 002025700-0001-3, GB 20257000001-3
Quantité par Carton	15 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	1560 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	120 Pcs.
Longueur	200 mm
Largeur	70 mm
Hauteur	60 mm
Poids net	0,22 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,0044 kg
Poids carton	0,0146 kg
Tare total	0,019 kg
Poids brut	0,24 kg
Mètre cube	0,00084 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

<b>PH max. en concentration d'utilisation</b>	10,5 pH
<b>Code GTIN-13</b>	5705020389054
<b>Code GTIN-14</b>	15705020389051
<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.

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.