

41864

Brosse à main, manche long, 415 mm, Dur, Rouge



Cette brosse à main est idéale pour nettoyer les surfaces difficiles d'accès sur les machines et autres, comme les seaux, cuves et bacs profonds. Elle possède un long manche et des fibres inclinées pour un nettoyage plus efficace.

Données techniques

Article Numéro	41864
Longueur de fibre visible	36 mm
Matériau	Polypropylène Polyester Acier inoxydable (AISI 304)
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire ¹	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 200 cm)	700 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	70 Pcs.
Longueur	415 mm
Largeur	71 mm
Hauteur	75 mm
Poids net	0,24 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,0085 kg
Poids carton	0,0255 kg
Tare total	0,034 kg
Poids brut	0,27 kg
Mètre cube	0,00221 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. ³	-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	5705020418648
Code GTIN-14	15705020418645
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.