

41986

Brosse à main, manche court, 270 mm, Souple, Jaune



Avec son manche ergonomique et ses fibres très souples qui retiennent l'eau et les produits chimiques pour améliorer l'efficacité du nettoyage, cette Brosse de Lavage est parfaite pour nettoyer les surfaces fragiles comme le verre ou le Plexiglass. Elle est également adaptée pour appliquer un produit par exemple de la colle à étiquettes sur les fromages.

Données techniques

Article Numéro	41986
Longueur de fibre visible	46 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 180-200 cm)	720 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	60 Pcs.
Longueur	270 mm
Largeur	70 mm
Hauteur	90 mm
Poids net	0,224 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,0056 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,065 kg
Tare total	0,0706 kg
Poids brut	0,29 kg
Mètre cube	0,001701 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
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Code GTIN-13	5705022030732
Code GTIN-14	15705028030788

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.