

41975

Brosse de Nettoyage Ultra Fine à Manche Long, 600 mm, Medium, Blanc



Nettoyez là où les autres brosses ne peuvent pas aller avec cette brosse ultra fine de 15mm de large comportant un rebord grattant pour enlever les résidus récalcitrants. Dispose d'un manche à la prise en main facilitée et d'une tête comportant une première rangée de fibres extra dures améliorant le nettoyage jusqu'au bout des espaces exigus. Le corps de brosse en polypropylène apte au contact alimentaire est fabriqué à partir des chutes de nos autres produits Vikan.

Données techniques

Article Numéro	41975
Longueur de fibre visible	40 mm
Matériau	Polypropylène régénéré 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 008554125-0004, UK 6139374
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	1400 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	70 Pcs.
Longueur	600 mm
Largeur	15 mm
Hauteur	60 mm
Poids net	0,14 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,0147 kg
Poids carton	0,0253 kg
Tare total	0,04 kg
Poids brut	0,18 kg
Mètre cube	0,00054 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	5705022023352

Code GTIN-14	15705028023360
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.