

29146

Balai, biseauté, 290 mm,
Très dur, Jaune



Nettoyez facilement les zones étroites avant la phase de frottage/brossage grâce à ce balai polyvalent à tête biseautée et aux fibres inclinées. Idéal pour éliminer la poussière et les résidus alimentaires des surfaces humides.

Données techniques

| | |
|---|---|
| Article Numéro | 29146 |
| Longueur de fibre visible | 170 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 |
| 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) | 80 Pcs. |
| Longueur | 290 mm |
| Largeur | 40 mm |
| Hauteur | 270 mm |
| Poids net | 0,463 kg |
| Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD)) | 0,0129 kg |
| Poids carton | 0,029 kg |
| Tare total | 0,0419 kg |
| Poids brut | 0,5 kg |
| Mètre cube | 0,003132 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 | 5705020291463 |

| | |
|----------------------------|----------------|
| Code GTIN-14 | 15705020291460 |
| Code de marchandise | 96039091 |
| 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.