70423

Brosse Sol/Mur compacte, 225 mm, Dur, Bleu



Nettoyez autour des équipements pour être en conformité avec les principes HACCP à l'aide de la brosse Sol/Mur en code couleur. Elle dispose de fibres inclinées sur le pourtour et d'un design compact pour une durabilité améliorée.

Données techniques

Article Numéro	70423
Longueur de fibre visible	42 mm
Matériau	Polyester Polypropylène 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
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	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)	800 Pcs.
Quantity Per Layer (Pallet)	80 Pcs.
Colis Longueur	380 mm
Colis Largeur	290 mm
Colis Hauteur	175 mm
Longueur	225 mm
Largeur	75 mm
Hauteur	115 mm
Poids net	0,33 kg
Tare cardboard	0,02 kg
Tare total	0,02 kg
Poids brut	0,35 kg
Mètre cube	0,001941 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	5705022021419
Code GTIN-14	15705028021427

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.