704788

# Balai-brosse Hi-Lo, universel, 265 mm, Medium, Grise




Frottez et nettoyez efficacement les jonctions murs/sols, les plinthes et les espaces sous les machines avec la brosse High-Low et sa douille inclinée permettant de l’utiliser avec le manche parallèle au sol. Convient également au nettoyage des évacuations et des caniveaux.

# Données techniques

| | |
|---|---|
| **Article Numéro** | 704788 |
| **Longueur de fibre visible** | 41 mm |
| **Matériau** | Polypropylène<br>Polyester<br>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)** | 320 Pcs. |
| **Quantity Per Layer (Pallet)** | 40 Pcs. |
| **Colis Longueur** | 610 mm |
| **Colis Largeur** | 290 mm |
| **Colis Hauteur** | 200 mm |
| **Longueur** | 265 mm |
| **Largeur** | 150 mm |
| **Hauteur** | 100 mm |
| **Poids net** | 0,5 kg |
| **Tare cardboard** | 0,06 kg |
| **Tare total** | 0,06 kg |
| **Poids brut** | 0,56 kg |
| **Mètre cube** | 0,003975 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** | 5705022014657 |
| **Code GTIN-14** | 15705028014689 |
| **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.