31666

# Balai droit, fibres medium, 310 mm, Medium, Jaune



Parfait pour le nettoyage entre les machines et sous les tables, ce balai droit élimine facilement la poussière, les papiers et les résidus alimentaires comme le poisson ou la viande.

# Données techniques

| | |
|---|---|
| **Article Numéro** | 31666 |
| **Longueur de fibre visible** | 78 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** | 15 Pcs. |
| **Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)** | 450 Pcs. |
| **Quantité par couche (Pallette)** | 90 Pcs. |
| **Colis Longueur** | 400 mm |
| **Colis Largeur** | 310 mm |
| **Colis Hauteur** | 310 mm |
| **Longueur** | 310 mm |
| **Largeur** | 60 mm |
| **Hauteur** | 140 mm |
| **Poids net** | 0,43 kg |
| **Poids sac** | 0,0087 kg |
| **Poids carton** | 0,0307 kg |
| **Tare total** | 0,0394 kg |
| **Poids brut** | 0,44 kg |
| **Mètre cube** | 0,002604 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** | 5705020316661 |
| **Code GTIN-14** | 15705020316668 |

| | |
|---|---|
| **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.