45825

Balayette, 300 mm, Souple, Blanc



Cette balayette est conçue pour balayer les fines particules, comme la farine, sur les convoyeurs à bandes et les surfaces de préparation.

Données techniques

Article Numéro	45825
Longueur de fibre visible	60 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
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)	1100 Pcs.
Quantity Per Layer (Pallet)	100 Pcs.
Colis Longueur	325 mm
Colis Largeur	240 mm
Colis Hauteur	160 mm
Longueur	300 mm
Largeur	31 mm
Hauteur	100 mm
Poids net	0,3 kg
Tare cardboard	0,0164 kg
Tare total	0,0164 kg
Poids brut	0,32 kg
Mètre cube	0,00093 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	5705020458255
Code GTIN-14	15705020458252
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.