41794

UST Brosse à main, manche court, 260 mm, Dur, Rouge



Brosse manuelle manche court ULTRA SAFE TECHNOLOGY avec blocs de fibres haute sécurité inclinés. Fibres ultra haute sécurité pour le nettoyage des tapis roulants, des unités de production, des machines et des surfaces de préparation alimentaire dans les zones à haut risque. La forme inclinée et cylindrique des blocs de fibres haute sécurité assure un nettoyage efficace.

Données techniques

Article Numéro	41794
Longueur de fibre visible	37 mm
Matériau	Polyester Renforcé fibre de verre Polypropylène
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
En attente de brevet numéro	PA201270087, PA201270088
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	1040 Pcs.
Quantity Per Layer (Pallet)	1 Pcs.
Colis Longueur	385 mm
Colis Largeur	295 mm
Colis Hauteur	140 mm
Longueur	260 mm
Largeur	70 mm
Hauteur	100 mm
Poids net	0,16 kg
Tare cardboard	0,0275 kg
Tare total	0,0275 kg
Poids brut	0,19 kg
Mètre cube	0,00182 M3
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	80 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	80 °C
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C
Température de séchage max.	100 °C
Température d'utilisation min.[3]	-20 °C
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
Symbole de recyclage "7", Autres Plastiques	Oui

Code GTIN-13	5705020417948
Code GTIN-14	15705020417945
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.