31742

Balai, 410 mm, Souple/dur, Vert



Conçu pour le nettoyage efficace des sols du secteur agroalimentaire, des cuisines et des restaurants, ce balai possède des fibres dures à l'avant pour détacher la poussière tenace et les débris lourds, ainsi que des fibres souples à l'arrière pour regrouper les particules plus fines.

Données techniques

Article Numéro	31742
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)	480 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	60 Pcs.
Colis Longueur	545 mm
Colis Largeur	270 mm
Colis Hauteur	220 mm
Longueur	410 mm
Largeur	90 mm
Hauteur	120 mm
Poids net	0,53 kg
Poids sac	0,0138 kg
Poids carton	0,0162 kg
Tare total	0,03 kg
Poids brut	0,56 kg
Mètre cube	0,004428 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	5705020317422
Code GTIN-14	15705020317429

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.

3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.