31713

UST Balai, 400 mm, Souple, Bleu



Ce balai UST (ULTRA SAFE TECHNOLOGY) permet de balayer efficacement les particules sèches dans les zones à risque, grâce à ses blocs de fibres sécurisés et inclinés. Toutes les brosses UST comportent un système de fibres permettant de réduire le risque de contamination et de corps étrangers.

Données techniques

Article Numéro	31713
Longueur de fibre visible	54 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
Design Registration No.	EU Design No. 002650838-0001, US Design Patent No. US D793091
En attente de brevet numéro	PA201270087, PA201270088
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	480 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	1 Pcs.
Colis Longueur	410 mm
Colis Largeur	290 mm
Colis Hauteur	210 mm
Longueur	400 mm
Largeur	50 mm
Hauteur	95 mm
Poids net	0,4 kg
Poids sac	0,0063 kg
Poids carton	0,029 kg
Tare total	0,0353 kg
Poids brut	0,44 kg
Mètre cube	0,0019 M3
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	80 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	100 °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	5705020317132
Code GTIN-14	15705020317139
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.