70406

Frottoir articulé, 225 mm, Très dur, Jaune



Nettoyez efficacement entre et sous les machines et équipements grâce à ce frottoir articulé inclinable qui peut être utilisé avec le manche parallèle au sol. Les fibres taillées en forme de pointe peuvent pénétrer les joints étroits et les interstices. La rangée de fibres plus longues est constituée de fibres dures pour pouvoir frotter plus fort.

Données techniques

Article Numéro	70406
Longueur de fibre visible	40 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
En attente de brevet numéro	US D786,565 S
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	1100 Pcs.
Quantity Per Layer (Pallet)	1 Pcs.
Colis Longueur	320 mm
Colis Largeur	230 mm
Colis Hauteur	160 mm
Longueur	225 mm
Largeur	35 mm
Hauteur	90 mm
Poids brut	0,24 kg
Poids net	0,22 kg
Mètre cube	0,000709 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	100 °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
Symbole de recyclage "7", Autres Plastiques	Non
Code GTIN-13	5705022001411
Code GTIN-14	15705028001450
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.