45812

UST Balayette, 330 mm, Souple, Vert



Cette balayette UST (ULTRA SAFE TECHNOLOGY) permet de balayer efficacement les particules fines et sèches sur les convoyeurs à bande, surfaces de préparation alimentaires, tables et autres équipements dans les zones à risque, grâce à ses fibres ultra sécurisées. Toutes les brosses UST comportent un système de fibres permettant de réduire le risque de contamination et de corps étrangers.

Données techniques

Article Numéro	45812
Longueur de fibre visible	57 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	380 mm
Colis Largeur	290 mm
Colis Hauteur	135 mm
Longueur	330 mm
Largeur	35 mm
Hauteur	135 mm
Poids net	0,18 kg
Tare cardboard	0,0295 kg
Tare total	0,0295 kg
Poids brut	0,21 kg
Mètre cube	0,001559 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	5705020458125
Code GTIN-14	15705020458122
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.