317488

# Balai, 410 mm, Souple/dur, Grise



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** | 317488 |
| **Longueur de fibre visible** | 60 mm |
| **Matériau** | Polypropylène<br>Polyester<br>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** | 0,51 kg |
| **Poids sac** | 0,0138 kg |
| **Poids carton** | 0,0162 kg |
| **Tare total** | 0,03 kg |
| **Poids brut** | 0,54 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** | 5705022013896 |
| **Code GTIN-14** | 15705028013927 |

| | |
|---|---|
| **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.