

31745

Balai, 410 mm, Souple/dur, Blanc



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	31745
Type de fibres	Souple/dur
Longueur de fibre visible	60 mm
Connection	Fileté
Matériau	Polypropylène Polyester (PBT) 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) ¹	Oui
Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire	Oui
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	Oui
Complies with California Proposition 65	Oui
Conformité Halal et Casher	Oui
PFAS, Phtalates et BPA ajoutés volontairement	Non
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	480 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	60 Pcs.
Colis Longueur	545 mm
Colis Largeur	275 mm
Colis Hauteur	220 mm
Longueur/Profondeur	410 mm
Largeur	90 mm
Hauteur	120 mm
Poids net	0,53 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 ») Weight bag (Recycling Symbol "4") LDPE ≥ PCR 30%	0,0138 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	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

Température de séchage max.	100 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Code GTIN-13	5705020317453
Code GTIN-14	15705020317450
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.