

70473

# Balai-brosse Hi-Lo, universel, 265 mm, Medium, Bleu



Frottez et nettoyez efficacement les jonctions murs/sols, les plinthes et les espaces sous les machines avec la brosse High-Low et sa douille inclinée permettant de l'utiliser avec le manche parallèle au sol. Convient également au nettoyage des évacuations et des caniveaux.

## Données techniques

Article Numéro	70473
Type de fibres	Medium
Longueur de fibre visible	45
Matériau	Polypropylène, Polyester (PBT), Acier inoxydable (AISI 304)
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire <sup>1</sup>	Oui
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériau agréé FDA (CFR 21) <sup>1</sup>	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
Numéro d'enregistrement du design	EU 002533729-1-5, GB 90025337290001-5
Quantité par Carton	10
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	320
Quantité par couche (Palette)	40
Colis Longueur	610
Colis Largeur	290
Colis Hauteur	200
Longueur	265
Largeur	150
Hauteur	100
Poids net	0.5
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0.0078
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.0522
Tare total	0.06
Poids brut	0.56
Mètre cube	0.003975
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	80
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	100

<b>Température d'utilisation min.<sup>3</sup></b>	-20
<b>Température de séchage max.</b>	100
<b>PH min. en concentration d'utilisation</b>	2
<b>PH max. en concentration d'utilisation</b>	10.5
<b>Code GTIN-13</b>	5705020704734
<b>Code GTIN-14</b>	15705020704731
<b>Code de marchandise</b>	96039099
<b>Pays d'origine</b>	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.

Adelya, Terre d'Hygiène