41925

Brosse à main, manche court, 270 mm, Dur, Blanc





Brosse munie d'une prise en main ergonomique permettant à l'opérateur de l'utiliser longtemps sans contraintes. Ses fibres dures permettent de brosser efficacement tout type de surface. Elle est très fréquemment utilisée pour le nettoyage des équipements, des plans de travail et des murs.

Données techniques

Longueur de fibre visible	36 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
Design Registration No.	EU Design No. 002025700-0001-3
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	1040 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	80 Pcs.
Colis Longueur	380 mm
Colis Largeur	290 mm
Colis Hauteur	140 mm
Longueur	270 mm
Largeur	70 mm
Hauteur	85 mm
Poids net	0,21 kg
Poids sac	0,0056 kg
Poids carton	0,065 kg
Tare total	0,0706 kg
Poids brut	0,24 kg
Mètre cube	0,001607 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	5705020419256

Code GTIN-14	15705020419253
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.