

44016

# Mini Brosse, 205 mm, Très dur, Jaune



Nettoyez efficacement autour des joints, bandes de caoutchouc et raccords sur les machines et convoyeurs à bande grâce à cette mini brosse compacte destinée au nettoyage de détail.

# Données techniques

Article Numéro	44016
Type de fibres	Très dur
Longueur de fibre visible	15 mm
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 002364174-1-2, GB 90023641740001-2
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	3600 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	180 Pcs.
Colis Longueur	240 mm
Colis Largeur	150 mm
Colis Hauteur	75 mm
Longueur	205 mm
Largeur	20 mm
Hauteur	30 mm
Poids net	0,03 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 ») Weight bag (Recycling Symbol "4") LDPE ≥ PCR 30%	0,0017 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0083 kg
Tare total	0,01 kg
Poids brut	0,04 kg
Mètre cube	0,000123 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

<b>Température d'utilisation min.<sup>3</sup></b>	-20 °C
<b>Température de séchage max.</b>	100 °C
<b>PH min. en concentration d'utilisation</b>	2 pH
<b>PH max. en concentration d'utilisation</b>	10,5 pH
<b>Code GTIN-13</b>	5705020440168
<b>Code GTIN-14</b>	15705020440165
<b>Code de marchandise</b>	96039091
<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.