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 mm
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
Numéro d'enregistrement du design	EU 002533729-1-5, GB 90025337290001-5
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	320 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	40 Pcs.
Colis Longueur	610 mm
Colis Largeur	290 mm
Colis Hauteur	200 mm
Longueur	265 mm
Largeur	150 mm
Hauteur	100 mm
Poids net	0,5 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 ») Weight bag (Recycling Symbol "4") LDPE ≥ PCR 30%	0,0078 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0522 kg
Tare total	0,06 kg
Poids brut	0,56 kg
Mètre cube	0,003975 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	5705020704734
Code GTIN-14	15705020704731
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.

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.