

35872

Brosse papillon à main M, 165 mm, Medium, Vert



Frottez et nettoyez facilement les surfaces de préparation, les planches à découper et les récipients alimentaires grâce à cette petite brosse à main papillon polyvalente.

Données techniques

Article Numéro	35872
Type de fibres	Medium
Longueur de fibre visible	20 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) 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	20 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	3200 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	240 Pcs.
Colis Longueur	290 mm
Colis Largeur	195 mm
Colis Hauteur	175 mm
Longueur	165 mm
Largeur	50 mm
Hauteur	45 mm
Poids net	0,111 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,0027 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,00395 kg
Tare total	0,00665 kg
Poids brut	0,12 kg
Mètre cube	0,000371 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	5705020358722
Code GTIN-14	15705020358729
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.