

38854

Brosse ronde soleil, Ø110 mm, Dur, Rouge



Nettoyez efficacement les tapis de convoyage, les récipients alimentaires et plus encore, grâce à cette brosse ronde soleil très solide dotée d'une forme ergonomique permettant de lui appliquer une pression plus forte.

Données techniques

Article Numéro	38854
Longueur de fibre visible	44 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
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
California Proposition 65 Compliant	Oui
Utilisation de Phtalates et bisphénol a	Non
Conformité Halal et Casher	Oui
Design Registration No.	EU 002533729-1-5
Quantité par Carton	15 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	1200 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	120 Pcs.
Colis Longueur	375 mm
Colis Largeur	290 mm
Colis Hauteur	175 mm
Diamètre du produit	110 mm
Longueur	110 mm
Largeur	110 mm
Hauteur	110 mm
Poids net	0,24 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,0063 kg
Poids carton	0,0089 kg
Tare total	0,0152 kg
Poids brut	0,26 kg
Mètre cube	0,001331 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	5705020388545
Code GTIN-14	15705020388542
Code de marchandise	96039099
Pays d'origine	DK

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.