

29147

Balai, biseauté, 290 mm,
Très dur, Orange



Nettoyez facilement les zones étroites avant la phase de frottement/brossage grâce à ce balai polyvalent à tête biseautée et aux fibres inclinées. Idéal pour éliminer la poussière et les résidus alimentaires des surfaces humides.

Données techniques

Article Numéro	29147
Type de fibres	Très dur
Longueur de fibre visible	170 mm
Connection	Fileté
Matériau	Polypropylène Acier inoxydable (AISI 304) Polyester (PET)
Matériau agréé FDA (CFR 21) ¹	Oui
Complies with California Proposition 65	Oui
Conformité Halal et Casher	Oui
PFAS, Phtalates et BPA ajoutés volontairement	Non
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	480 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	80 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	415 mm
Colis Largeur	300 mm
Colis Hauteur	210 mm
Longueur/Profondeur	290 mm
Largeur	40 mm
Hauteur	270 mm
Poids net	0,463 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 »)	0,0129 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,029 kg
Total Tare Weight	0,0419 kg
Poids brut	0,5 kg
Mètre cube	0,003132 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.	80 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Code GTIN-13	5705022001756
Code GTIN-14	15705028001764
Code de marchandise	96039091

UNSPSC Code	47131604
Pays d'origine Code ISO	DK
Pays d'origine	Danemark

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.