

41928

Brosse à main, manche court, 270 mm, Dur, Violet



Idéale pour éliminer la poussière tenace des convoyeurs à bande, des lignes de production, des machines et des surfaces de préparation, cette brosse à main dispose d'un manche court ergonomique pour un nettoyage quotidien facile et efficace.

Données techniques

Article Numéro	41928
Type de fibres	Dur
Longueur de fibre visible	36 mm
Matériau	Polypropylène Polyester (PBT) Acier inoxydable (AISI 304L)
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 ajoutés intentionnellement	Non
Numéro d'enregistrement du design	EU 002025700-0001-3, GB 20257000001-3
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	960 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	80 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	380 mm
Colis Largeur	285 mm
Colis Hauteur	135 mm
Longueur/Profondeur	270 mm
Largeur	70 mm
Hauteur	85 mm
Poids net	0,21 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 »)	0,0056 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,065 kg
Total Tare Weight	0,0706 kg
Poids brut	0,28 kg
Mètre cube	0,001607 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	5705020419287
Code GTIN-14	15705020419284
Code de marchandise	96039099
UNSPSC Code	47131605
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.