

31059

Balai, biseauté, 260 mm,
Medium, Noir



Ce balai présente des fibres de deux diamètres différents pour pouvoir balayer uniformément les débris secs et humides. La coupe biseautée des fibres offre une position de balayage ergonomique lors de son utilisation.

Données techniques

Article Numéro	31059
Type de fibres	Medium
Longueur de fibre visible	69 mm
Connection	Fileté
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
Complies with California Proposition 65	Oui
Conformité Halal et Casher	Oui
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	560 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	80 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	380 mm
Colis Largeur	285 mm
Colis Hauteur	175 mm
Longueur/Profondeur	260 mm
Largeur	35 mm
Hauteur	180 mm
Poids net	0,32 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 »)	0,0078 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0183 kg
Total Tare Weight	0,0261 kg
Poids brut	0,35 kg
Mètre cube	0,001638 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	5705022021150
Code GTIN-14	15705028021212
Code de marchandise	96039099
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.