Balai, biseauté

290 mm, Très dur, Rouge

Numéro d'article: 29144

Nettoyez facilement les zones étroites avant la phase de frottage/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.

Informations Générales

Couleur	Rouge
Matériau	Polypropylène, Acier inoxydable (AISI 304), Polyester (PET)
UNSPSC Code	47131604
Pays d'origine Code ISO	DK
Pays d'origine	Danemark

Dimensions du Produit

Longueur/Profondeur	290 mm
Largeur	40 mm
Hauteur	270 mm
Poids net	0,463 kg

Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	480 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	80 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	415 mm
Colis Largeur	300 mm
Colis Hauteur	210 mm
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 ») per pcs.	0,0129 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0,029 kg
Total Tare Weight	0,0419 kg
Poids brut	0,5 kg
Mètre cube	0,003132 M3
Code GTIN-13	5705020291449
Code GTIN-14	15705020291446
Code de marchandise	96039091

Détails de Conformité et de Normes

Numéro d'article: 29144

Matériau agréé FDA (CFR 21)[1]	Oui
Complies with California Proposition 65	Oui
Conformité Halal et Casher	Oui
PFAS ajoutés intentionnellement	Non

Données Techniques

Type de fibres	Très dur
Longueur de fibre visible	170 mm
Connection	Fileté

Limites d'Utilisation

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

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.