

# UST Balai

400 mm, Medium, Blanc



Numéro d'article: 31735



Ce balai UST (ULTRA SAFE TECHNOLOGY) permet de balayer efficacement les surfaces sèches et humides des zones à risque, grâce à ses blocs de sécurisés et inclinés. Tous les balais et brosses UST comportent un système de fibres permettant de réduire le risque de contamination et de corps étrangers.

## Informations Générales

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Couleur                 | Blanc   |
| Matériau                | Polyester (PBT), Renforcé fibre de verre, Polypropylène |
| UNSPSC Code             | 47131604  |
| Pays d'origine Code ISO | DK  |
| Pays d'origine          | Danemark  |

## Dimensions du Produit

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Longueur/Profondeur | 400 mm |
| Largeur             | 50 mm  |
| Hauteur             | 95 mm  |
| Poids net           | 0,4 kg |

## Détails d'Emballage et d'Expédition

|   |                |
|---|----------------|
| Quantité par Carton                               | 10 Pcs.        |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)          | 400 Pcs.       |
| Quantité par couche (Palette)                     | 50 Pcs.        |
| Colis Longueur/Profondeur                         | 410 mm         |
| Colis Largeur                                     | 290 mm         |
| Colis Hauteur                                     | 200 mm         |
| Poids sac (Symbole de recyclage « 4 ») per pcs.   | 0,0063 kg      |
| Poids carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs. | 0,0312 kg      |
| Total Tare Weight                                 | 0,0375 kg      |
| Poids brut  | 0,44 kg        |
| Mètre cube  | 0,0019 M3      |
| Code GTIN-13                                      | 5705020317354  |
| Code GTIN-14                                      | 15705020317351 |
| Code de marchandise                               | 96039099       |

Numéro d'article: 31735

## Détails de Conformité et de Normes

|   |     |
|---|-----|
| Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire <sup>1</sup>        | Oui |
| Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.    | Oui |
| Matériau agréé FDA (CFR 21) <sup>1</sup>  | 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 |
| PFAS ajoutés intentionnellement   | Non |

## Données Techniques

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Type de fibres            | Medium |
| Longueur de fibre visible | 54 mm  |
| Connection                | Fileté |

## Limites d'Utilisation

|   |         |
|---|---------|
| Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)     | 80 °C   |
| Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire) | 80 °C   |
| Température de stérilisation recommandée (autoclave)          | 121 °C  |
| Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)                | 93 °C   |
| Température de séchage max.                                   | 100 °C  |
| Température d'utilisation min. <sup>3</sup>                   | -20 °C  |
| PH max. en concentration d'utilisation                        | 10,5 pH |
| PH min. en concentration d'utilisation                        | 2 pH    |

## Détails D'enregistrement de Design et de Brevet

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| Numéro d'enregistrement du design | EU 002189654-0001, EU 002650838-1-4, US D793091, EU 002650580-1-7, GB 9002650830001-4, G 900265505800001-7 |
| En attente de brevet numéro       | EP2816930 validated in DE, FR, GB and DK. US9204712<br>EP2816929 validated in DE, FR, GB and DK. US9357831 |

## Détails de Durabilité

|   |     |
|---|-----|
| Symbole de recyclage "7", Autres Plastiques | Oui |
|---|-----|

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.

