Balai souple

410 mm, Souple, Blanc

Numéro d'article: 31795

Ce balai souple est conçu pour balayer efficacement la farine, la fécule et autres poudres sur les surfaces sèches. Compatible avec tous les manches Vikan.

Informations Générales

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

Dimensions du Produit

Longueur/Profondeur	410 mm
Largeur	65 mm
Hauteur	130 mm
Poids net	0,5 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)	60 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	420 mm
Colis Largeur	295 mm
Colis Hauteur	210 mm
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 ») per pcs.	0,009 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0,0162 kg
Total Tare Weight	0,0252 kg
Poids brut	0,53 kg
Mètre cube	0,003465 M3
Code GTIN-13	5705020317958
Code GTIN-14	15705020317955
Code de marchandise	96039099

Détails de Conformité et de Normes

Numéro d'article: 31795

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
PFAS ajoutés intentionnellement	Non

Données Techniques

Type de fibres	Souple
Longueur de fibre visible	56 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.	100 °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.
3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.