Brosse à main, manche court

270 mm, Souple/fleuré, Bleu

Numéro d'article: 41943

Avec un manche court ergonomique et des fibres fleurées pour mieux retenir l'eau et les agents chimiques et améliorer l'efficacité du nettoyage, cette brosse à main est idéale pour nettoyer les surfaces fragiles comme le verre et le Plexiglas.

Informations Générales

Type de fibres	Souple/fleuré
Couleur	Bleu
Matériau	Polypropylène, Acier inoxydable (AISI 304), Polyester (PBT)
UNSPSC Code	47131605
Pays d'origine	Danemark

Dimensions du Produit

Longueur de fibre visible	40 mm
Longueur/Profondeur	270 mm
Largeur	70 mm
Hauteur	85 mm
Poids net	0,23 kg

Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	800 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	80 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	380 mm
Colis Largeur	290 mm
Colis Hauteur	135 mm
Emballage plastique (symbole de recyclage « 4 ») – LDPE par pièce	0,0056 kg
Emballage en carton (symbole de recyclage « 20 » PAP) par pièce	0,065 kg
Total Tare Weight	0,0706 kg
Poids brut	0,3 kg
Mètre cube	0,001607 M3
Code GTIN-13	5705020419430
Code GTIN-14	15705020419437
Code de marchandise	96039099

Détails de Conformité et de Normes

Matériau agréé FDA (CFR 21)[1]	Oui
Conforme à la charte de la Fédération Européenne de Brosserie (FEIBP)	Non
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

Données Techniques

Longueur de poignée/prise	140 mm

Limites d'Utilisation

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

Détails D'enregistrement de Design et de Brevet

Numéro d'enregistrement du design	EU 002025700-0001-3, GB 20257000001-3

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.