

Brosse pour les grilles et plaques de cuisson chaudes

150 mm, Très dur, Blanc



Numéro d'article: 47535



Nettoyez sans difficulté les grilles et surfaces chaudes avec cette brosse à récurer pour grilles et plaques très efficace.

Informations Générales

Couleur	Blanc
Matériau	Polypropylène, Polyphenylene Sulfide (PPS), Acier inoxydable (AISI 304L)
UNSPSC Code	47131605
Pays d'origine Code ISO	DK
Pays d'origine	Danemark

Dimensions du Produit

Longueur/Profondeur	150 mm
Largeur	65 mm
Hauteur	55 mm
Poids net	0,16 kg

Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	5 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	1100 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	55 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	400 mm
Colis Largeur	170 mm
Colis Hauteur	85 mm
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 ») per pcs.	0,0044 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0,0278 kg
Total Tare Weight	0,0322 kg
Poids brut	0,19 kg
Mètre cube	0,000536 M3
Code GTIN-13	5705020047534
Code GTIN-14	15705020047531
Code de marchandise	96039099

Détails de Conformité et de Normes

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
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	Oui
Conformité Halal et Casher	Oui
PFAS ajoutés intentionnellement	Non

Données Techniques

Type de fibres	Très dur
Longueur de fibre visible	20 mm

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)	100 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	180 °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.