Brosse flexible

530 mm, Souple, Bleu

Numéro d'article: 53713

Brosse spécifique pour le depoussièrage en hauteur. Brosse flexible et articulée s'adaptant à la forme de la surface à nettoyer. A adapter sur un manche à pas de vis type référence 2977 ou 2975

Informations Générales

Couleur	Bleu
Matériau	Polyamide, Polyester (PBT), Acier inoxydable (AISI 304)
Pays d'origine Code ISO	DK
Pays d'origine	Danemark

Dimensions du Produit

Longueur/Profondeur	530 mm
Largeur	230 mm
Hauteur	170 mm
Poids net	0,56 kg

Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	5 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	120 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	20 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	600 mm
Colis Largeur	380 mm
Colis Hauteur	290 mm
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0,136 kg
Total Tare Weight	0,136 kg
Poids brut	0,7 kg
Mètre cube	0,020723 M3
Code GTIN-13	5705020537134
Code GTIN-14	15705020537131
Code de marchandise	96039099

Détails de Conformité et de Normes

Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire[1]	Non

Numéro d'article: 53713

Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire	Non
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	Oui
Conformité Halal et Casher	Oui

Données Techniques

Type de fibres	Souple
Longueur de fibre visible	55 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 non-alimentaire)	80 °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 de Durabilité

Recycled Material Content	Oui
Proportion de matériel recyclé, pourcentage	10 %

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.