Brosse à cuves

205 mm, Medium, Rouge

Numéro d'article: 70394

Nettoyez les cuves, bacs et évacutations avec cette brosse à cuves compatible avec tous les manches Vikan. N'est pas aussi résistante à la chaleur que la 7037x.

Informations Générales

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

Dimensions du Produit

Longueur/Profondeur	205 mm
Largeur	130 mm
Hauteur	100 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)	480 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	60 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	545 mm
Colis Largeur	275 mm
Colis Hauteur	220 mm
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 ») per pcs.	0,0078 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0,036 kg
Total Tare Weight	0,0438 kg
Poids brut	0,44 kg
Mètre cube	0,002665 M3
Code GTIN-13	5705020703942
Code GTIN-14	15705020703949
Code de marchandise	96039099

Détails de Conformité et de Normes

Numéro d'article: 70394

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
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	40 mm
Connection	Fileté

Limites d'Utilisation

Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	85 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	40 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	60 °C
Température d'utilisation min.[3]	-20 °C
Température de séchage max.	70 °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.