

# Frottoir articulé

225 mm, Très dur, Vert



Numéro d'article: 70402

Nettoyez efficacement entre et sous les machines et équipements grâce à ce frottoir articulé inclinable qui peut être utilisé avec le manche parallèle au sol. Les fibres taillées en forme de pointe peuvent pénétrer les joints étroits et les interstices. La rangée de fibres plus longues est constituée de fibres dures pour pouvoir frotter plus fort.

## Informations Générales

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Couleur                 | Vert  |
| Matériau                | Polypropylène, Polyester (PBT), Acier inoxydable (AISI 304) |
| UNSPSC Code             | 47131605  |
| Pays d'origine Code ISO | DK  |
| Pays d'origine          | Danemark  |

## Dimensions du Produit

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Longueur/Profondeur | 225 mm  |
| Largeur             | 35 mm   |
| Hauteur             | 90 mm   |
| Poids net           | 0,22 kg |

## Détails d'Emballage et d'Expédition

|   |                |
|---|----------------|
| Quantité par Carton   | 10 Pcs.        |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)                          | 1000 Pcs.      |
| Quantité par couche (Palette)                                     | 100 Pcs.       |
| Colis Longueur/Profondeur   | 320 mm         |
| Colis Largeur   | 230 mm         |
| Colis Hauteur   | 160 mm         |
| Emballage plastique (symbole de recyclage « 4 ») – LDPE par pièce | 0,0056 kg      |
| Emballage en carton (symbole de recyclage « 20 » PAP) par pièce   | 0,02 kg        |
| Total Tare Weight   | 0,0256 kg      |
| Poids brut  | 0,25 kg        |
| Mètre cube  | 0,000709 M3    |
| Code GTIN-13  | 5705022001350  |
| Code GTIN-14  | 15705028001368 |
| Code de marchandise   | 96039099       |

Numéro d'article: 70402

## Détails de Conformité et de Normes

|   |                         |
|---|-------------------------|
| Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire <sup>1</sup>        | Oui                     |
| Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.    | Oui                     |
| Matériau agréé FDA (CFR 21) <sup>1</sup>  | 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                     |
| Phtalates ajoutés intentionnellement  | Données non disponibles |
| Bisphénols ajoutés intentionnellement   | Données non disponibles |

## Données Techniques

|                           |          |
|---------------------------|----------|
| Type de fibres            | Très dur |
| Longueur de fibre visible | 40 mm    |
| Connection                | Fileté   |
| Hauteur de palette        | 179 cm   |

## 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) | 100 °C  |
| Température d'utilisation min. <sup>3</sup>                   | -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 003168616-0001, US D786565, GB 90031686160001

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.

