

# Brosse à passage d'eau, Angle Réglable

240 mm, Souple/fleuré, Bleu



Numéro d'article: 70673

Éliminez facilement la poussière des zones en hauteur et difficiles d'accès avec cette brosse à passage d'eau entièrement réglable, convenant à des tâches de nettoyage variées. Comporte des fibres fleurées qui retiennent bien l'eau pour un nettoyage plus efficace. Compatible avec tous les manches Vikan.

## Informations Générales

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

## Dimensions du Produit

Longueur/Profondeur	240 mm
Largeur	130 mm
Hauteur	145 mm
Poids net	0,43 kg

## Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	4 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	416 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	32 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	385 mm
Colis Largeur	295 mm
Colis Hauteur	145 mm
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 ») per pcs.	0,0129 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0,065 kg
Total Tare Weight	0,0779 kg
Poids brut	0,51 kg
Mètre cube	0,004524 M3
Code GTIN-13	5705020706738
Code GTIN-14	15705020706735
Code de marchandise	96039099

Numéro d'article: 70673

## Détails de Conformité et de Normes

Matériau agréé FDA (CFR 21) <sup>1</sup>	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

Type de fibres	Souple/fleuré
Longueur de fibre visible	44 mm
Connection	Fileté

## 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. <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

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.

