

39515



Brosse de Nettoyage de Détail avec rebord grattant, 150 mm, Dur, Blanc



Une brosse de nettoyage de détail particulièrement efficace. Le solide rebord grattant est très pratique pour enlever les résidus récalcitrants des surfaces. Le manche plat offre un excellent support et un contrôle accru pour une variété de tâches de nettoyage.

Vous pouvez accentuer le nettoyage en exerçant une pression supplémentaire de votre index sur la tête de brosse pendant son utilisation.

Données techniques

Article Numéro	39515
Longueur de fibre visible	20 mm
Matériau	Polypropylène Polyester
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)	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
California Proposition 65 Compliant	Oui
Utilisation de Phtalates et bisphénol a	Non
Conformité Halal et Casher	Oui
Design Registration No.	EU 008554125-0002, UK 6139372
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	4600 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	230 Pcs.
Longueur	150 mm
Largeur	27 mm
Hauteur	90 mm
Poids net	0,025 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,0025 kg
Poids carton	0,0083 kg
Tare total	0,0108 kg
Poids brut	0,04 kg
Mètre cube	0,000364 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
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. ³	-20 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Code GTIN-13	5705022030138
Code GTIN-14	15705028030146

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.