

42873

Brosse à vaisselle, 290 mm,
Medium, Bleu



Cette brosse est idéale pour le nettoyage de précision des machines et outils.

Données techniques

| | |
|---|---|
| Article Numéro | 42873 |
| Longueur de fibre visible | 24 mm |
| Matériau | Polypropylène Polyester Acier inoxydable (AISI 304) |
| 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 |
| Utilisation de Phtalates et bisphénol a | Non |
| Conformité Halal et Casher | Oui |
| Quantité par Carton | 20 Pcs. |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm) | 2200 Pcs. |
| Quantité par couche (Palette) | 200 Pcs. |
| Colis Longueur | 330 mm |
| Colis Largeur | 235 mm |
| Colis Hauteur | 160 mm |
| Longueur | 290 mm |
| Largeur | 25 mm |
| Hauteur | 65 mm |
| Poids net | 0,04 kg |
| Poids sac | 0,0037 kg |
| Poids carton | 0,01 kg |
| Tare total | 0,0137 kg |
| Poids brut | 0,05 kg |
| Mètre cube | 0,000471 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 |
| Température de séchage max. | 100 °C |
| PH min. en concentration d'utilisation | 2 pH |
| PH max. en concentration d'utilisation | 10,5 pH |

| | |
|----------------------------|----------------|
| Code GTIN-13 | 5705020428739 |
| Code GTIN-14 | 15705020428736 |
| Code de marchandise | 96039099 |
| Pays d'origine | Denmark |

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.