

38852

Brosse ronde soleil, Ø110 mm, Dur, Vert



Nettoyez efficacement les tapis de convoyage, les récipients alimentaires et plus encore, grâce à cette brosse ronde soleil très solide dotée d'une forme ergonomique permettant de lui appliquer une pression plus forte.

Données techniques

Article Numéro	38852
Type de fibres	Dur
Longueur de fibre visible	44 mm
Matériau	Polypropylène Polyester (PBT) Acier inoxydable (AISI 304L)
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 volontairement	Non
Numéro d'enregistrement du design	EU 002533729-1-5, GB 90025337290001-5
Quantité par Carton	15 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	1200 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	120 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	375 mm
Colis Largeur	290 mm
Colis Hauteur	175 mm
Diamètre du produit	110 mm
Longueur/Profondeur	110 mm
Largeur	110 mm
Hauteur	110 mm
Poids net	0,24 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 »)	0,0063 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0089 kg
Total Tare Weight	0,0152 kg
Poids brut	0,26 kg
Mètre cube	0,001331 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	5705020388521
Code GTIN-14	15705020388528
Code de marchandise	96039099
UNSPSC Code	47131605
Pays d'origine Code ISO	DK
Pays d'origine	Danemark

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.