

70643

UST Lave-pont, 400 mm, Dur, Bleu



Balai brosse ULTRA SAFE TECHNOLOGY, conçu pour être particulièrement efficace pour enlever la saleté tenace, à la fois sur les surfaces lisses et rugueuses, dans les zones à haut risque. La forme inclinée des blocs de fibres haute sécurité permet une élimination efficace des résidus résistants.

Données techniques

| | |
|--|---|
| Article Numéro | 70643 |
| Longueur de fibre visible | 37 mm |
| Matériau | Polyester Renforcé fibre de verre Polypropylène |
| 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 |
| Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006 | Oui |
| Utilisation de Phtalates et bisphénol a | Non |
| Conformité Halal | Oui |
| En attente de brevet numéro | PA201270087, PA201270088 |
| Quantité par Carton | 10 Pcs. |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm) | 480 Pcs. |
| Quantity Per Layer (Pallet) | 1 Pcs. |
| Colis Longueur | 410 mm |
| Colis Largeur | 290 mm |
| Colis Hauteur | 200 mm |
| Longueur | 400 mm |
| Largeur | 50 mm |
| Hauteur | 75 mm |
| Poids brut | 0,39 kg |
| Poids net | 0,35 kg |
| Mètre cube | 0,0019 M3 |
| Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire) | 80 °C |
| Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire) | 80 °C |
| Température de stérilisation recommandée (autoclave) | 121 °C |
| Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle) | 93 °C |
| Température de séchage max. | 100 °C |
| Température d'utilisation min. ³ | -20 °C |
| PH max. en concentration d'utilisation | 10,5 pH |
| PH min. en concentration d'utilisation | 2 pH |
| Recycling Symbol "7", Miscellaneous Plastics | Oui |
| Code GTIN-13 | 5705020706431 |
| Code GTIN-14 | 15705020706438 |

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.

3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.