

Article numéro: 45822

Balayette, 300 mm, Fibres Souples, Vert



Balayette boulanger fibres souples sans manche. Permet un balayage large de la farine sur les équipements et plans de travail.

Données techniques

Code EAN	5705020458224
Code Dun	15705020458221
Code de marchandise	96039099
Convient pour aliments (EU 1935/2004) DoC	Oui
Matériau agréé FDA (CFR 21)	Oui
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Utilisation de Phtalates (Bisphénol A)	Non
Is Halal compliant	Oui
Filament Description	Fibres Souples
Longueur de fibre visible	60 mm
Matériau	Polypropylène, Polyester, Acier inoxydable
Couleur	Vert
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	1100 Pcs.
Colis Longueur	325 mm
Colis Largeur	240 mm
Colis Hauteur	160 mm
Longueur	300 mm
Largeur	31 mm
Hauteur	100 mm
Poids brut	0.316 kg
Poids net	0.3 kg
Pays d'origine	Denmark
Température max. de nettoyage (Autoclave)	121 °Celsius
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °Celsius
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	40 °Celsius
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	80 °Celsius
Température d'utilisation min.	-20 °Celsius
PH min. en concentration d'utilisation	2
PH max. en concentration d'utilisation	10.5

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.