

31795

Balai souple, 410 mm,
Souple, Blanc



Ce balai souple est conçu pour balayer efficacement la farine, la fécule et autres poudres sur les surfaces sèches. Compatible avec tous les manches Vikan.

Données techniques

| | |
|---|---|
| Article Numéro | 31795 |
| Longueur de fibre visible | 56 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 | 10 Pcs. |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm) | 480 Pcs. |
| Quantité par couche (Palette) | 60 Pcs. |
| Colis Longueur | 420 mm |
| Colis Largeur | 295 mm |
| Colis Hauteur | 210 mm |
| Longueur | 410 mm |
| Largeur | 65 mm |
| Hauteur | 130 mm |
| Poids net | 0,5 kg |
| Poids sac | 0,009 kg |
| Poids carton | 0,0162 kg |
| Tare total | 0,0252 kg |
| Poids brut | 0,53 kg |
| Mètre cube | 0,003465 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 | 5705020317958 |
| Code GTIN-14 | 15705020317955 |
| 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.

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