

70402

Frottoir articulé, 225 mm, Très dur, Vert



Nettoyez efficacement entre et sous les machines et équipements grâce à ce frottoir articulé inclinable qui peut être utilisé avec le manche parallèle au sol. Les fibres taillées en forme de pointe peuvent pénétrer les joints étroits et les interstices. La rangée de fibres plus longues est constituée de fibres dures pour pouvoir frotter plus fort.

Données techniques

Article Numéro	70402
Type de fibres	Très dur
Longueur de fibre visible	40 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) 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
Phtalates et Bisphénol A ajoutés volontairement	Non
Numéro d'enregistrement du design	EU 003168616-0001, US D786565, GB 90031686160001
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	700 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	100 Pcs.
Longueur	225 mm
Largeur	35 mm
Hauteur	90 mm
Poids net	0,22 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,0056 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,02 kg
Tare total	0,0256 kg
Poids brut	0,25 kg
Mètre cube	0,000709 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	100 °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	5705022001350
Code GTIN-14	15705028001368
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.