

31799

# Balai souple, 410 mm, Souple, Noir



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	31799
Type de fibres	Souple
Longueur de fibre visible	56 mm
Matériau	Polypropylène Polyester Acier inoxydable (AISI 304)
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire <sup>1</sup>	Oui
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériau agréé FDA (CFR 21) <sup>1</sup>	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, Phtalates et BPA ajoutés volontairement	Non
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 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 (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,009 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	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. <sup>3</sup>	-20 °C

<b>Température de séchage max.</b>	100 °C
<b>PH min. en concentration d'utilisation</b>	2 pH
<b>PH max. en concentration d'utilisation</b>	10,5 pH
<b>Code GTIN-13</b>	5705022001688
<b>Code GTIN-14</b>	15705028001696
<b>Code de marchandise</b>	96039091
<b>Pays d'origine</b>	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.