

70472

Balai-brosse Hi-Lo, universel, 265 mm, Medium, Vert



La brosse High-Low est idéale pour le nettoyage des plinthes et des surfaces verticales. L'angle donné à la brosse permet de tenir le manche parallèle au sol assurant le nettoyage sous les équipements. Elle est également efficace pour l'entretien des canalisations et bouches d'égout.

Données techniques

| | |
|--|--|
| Article Numéro | 70472 |
| Longueur de fibre visible | 41 mm |
| Matériau | Polypropylène Polyester Acier inoxydable |
| 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 | Non |
| Conformité Halal | Oui |
| Quantité par Carton | 10 Pcs. |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm) | 320 Pcs. |
| Quantity Per Layer (Pallet) | 40 Pcs. |
| Colis Longueur | 610 mm |
| Colis Largeur | 300 mm |
| Colis Hauteur | 210 mm |
| Longueur | 265 mm |
| Largeur | 150 mm |
| Hauteur | 100 mm |
| Poids brut | 0,53 kg |
| Poids net | 0,48 kg |
| Mètre cube | 0,004 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. | -20 °C |
| PH min. en concentration d'utilisation | 2 pH |
| PH max. en concentration d'utilisation | 10,5 pH |
| Code GTIN-13 | 5705020704727 |
| Code GTIN-14 | 15705020704724 |
| 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