

458977

Balayette, 330 mm, Medium, Anis



Éliminez la poussière et les particules fines des convoyeurs à bande, surfaces de préparation, tables et autres équipements avec cette balayette. Compatible avec la pelle à poussière Vikan 5660x.

Données techniques

Article Numéro	458977
Type de fibres	Medium
Longueur de fibre visible	50 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 002175075-1-2, GB 90021750750001-0002
Quantité par Carton	15 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	1440 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	120 Pcs.
Longueur	330 mm
Largeur	35 mm
Hauteur	110 mm
Poids net	0,17 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,0056 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0173 kg
Tare total	0,0229 kg
Poids brut	0,19 kg
Mètre cube	0,001271 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	5705022014107
Code GTIN-14	15705028014139
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.