Frottoir articulé, 225 mm, Très dur, Bleu





Le frottoir articulé est adapté au nettoyage difficile des zones situées entre et sous les équipements. La brosse doit être utilisée parallèllement à l'équipement. Les fibres sont biseautées en forme de flèche qui permet un nettoyage efficace des joints et interstices. Les fibres situées au centre sont plus dures afin d'accroître le pouvoir d'abrasion.

Données techniques

Article Numéro	70403
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)	Oui
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	Oui
Utilisation de Phtalates et bisphénol a	Non
Conformité Halal	Oui
En attente de brevet numéro	US D786,565 S
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	1100 Pcs.
Quantity Per Layer (Pallet)	1 Pcs.
Colis Longueur	320 mm
Colis Largeur	230 mm
Colis Hauteur	160 mm
Longueur	225 mm
Largeur	35 mm
Hauteur	90 mm
Poids brut	0,24 kg
Poids net	0,22 kg
Mètre cube	0,0012 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
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Recycling Symbol "7", Miscellaneous Plastics	Non
Code GTIN-13	5705022001374
Code GTIN-14	15705028001382
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.