

31786

Balai, 410 mm,
Souple/fleuré, Jaune



Conçu pour balayer efficacement la farine, la fécule et autres poudres dans les zones sèches, ce balai est compatible avec tous les manches Vikan. Réservé exclusivement aux zones sèches.

Données techniques

Article Numéro	31786
Longueur de fibre visible	60 mm
Matériau	Polypropylène 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
Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire	Oui
Conforme FEIBP	Non
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	Oui
California Proposition 65 Compliant	Oui
Utilisation de Phtalates et bisphénol a	Non
Conformité Halal et Casher	Oui
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	480 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	60 Pcs.
Colis Longueur	420 mm
Colis Largeur	290 mm
Colis Hauteur	210 mm
Longueur	410 mm
Largeur	65 mm
Hauteur	130 mm
Poids net	0,47 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,009 kg
Poids carton	0,0162 kg
Tare total	0,0252 kg
Poids brut	0,5 kg
Mètre cube	0,003465 M3
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	85 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	40 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	60 °C
Température d'utilisation min. ³	-20 °C
Température de séchage max.	70 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH

PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Code GTIN-13	5705020317866
Code GTIN-14	15705020317863
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.