

41942

Brosse à main, manche  
court, 270 mm,  
Souple/fleuré, Vert



Avec un manche court ergonomique et des fibres fleuries pour mieux retenir l'eau et les agents chimiques et améliorer l'efficacité du nettoyage, cette brosse à main est idéale pour nettoyer les surfaces fragiles comme le verre et le Plexiglas.

# Données techniques

Article Numéro	41942
Longueur de fibre visible	40 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)	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
Utilisation de Phtalates et bisphénol a	Non
Conformité Halal et Casher	Oui
Design Registration No.	EU 002025700-0001-3, GB 20257000001-3
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	800 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	80 Pcs.
Longueur	270 mm
Largeur	70 mm
Hauteur	85 mm
Poids net	0,23 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,0056 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,065 kg
Tare total	0,0706 kg
Poids brut	0,3 kg
Mètre cube	0,001607 M3
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
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	5705020419423

<b>Code GTIN-14</b>	15705020419420
<b>Code de marchandise</b>	96039099
<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.

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.