

41946



# Brosse à main, manche court, 270 mm, Souple/fleuré, Jaune



Avec un manche court ergonomique et des fibres fleurées 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

<b>Article Numéro</b>	41946
<b>Longueur de fibre visible</b>	40 mm
<b>Matériaux</b>	Polypropylène Polyester Acier inoxydable (AISI 304)
<b>Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire<sup>1</sup></b>	Oui
<b>Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.</b>	Oui
<b>Matériaux agréés FDA (CFR 21)</b>	Oui
<b>Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006</b>	Oui
<b>Utilisation de Phtalates et bisphénol a</b>	Non
<b>Conformité Halal et Casher</b>	Oui
<b>Design Registration No.</b>	EU Design No. 002025700-0001-3
<b>Quantité par Carton</b>	10 Pcs.
<b>Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)</b>	800 Pcs.
<b>Quantité par couche (Palette)</b>	80 Pcs.
<b>Colis Longueur</b>	380 mm
<b>Colis Largeur</b>	290 mm
<b>Colis Hauteur</b>	140 mm
<b>Longueur</b>	270 mm
<b>Largeur</b>	70 mm
<b>Hauteur</b>	85 mm
<b>Poids net</b>	0,23 kg
<b>Poids sac</b>	0,0056 kg
<b>Poids carton</b>	0,065 kg
<b>Tare total</b>	0,0706 kg
<b>Poids brut</b>	0,24 kg
<b>Mètre cube</b>	0,001607 M3
<b>Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)</b>	93 °C
<b>Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)</b>	80 °C
<b>Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)</b>	100 °C
<b>Température d'utilisation min.<sup>3</sup></b>	-20 °C
<b>PH min. en concentration d'utilisation</b>	2 pH
<b>PH max. en concentration d'utilisation</b>	10,5 pH
<b>Code GTIN-13</b>	5705020419461
<b>Code GTIN-14</b>	15705020419468

**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

Non conforme FEIBP

3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.