

47535

Brosse pour les grilles et
plaques de cuisson
chaudes, 150 mm, Très dur,
Blanc



Nettoyez sans difficulté les grilles et surfaces chaudes avec cette brosse à récurer pour grilles et plaques très efficace.

Données techniques

Article Numéro	47535
Longueur de fibre visible	20 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
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
Utilisation de Phtalates et bisphénol a	Non
Conformité Halal et Casher	Oui
Quantité par Carton	5 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	1540 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	55 Pcs.
Longueur	150 mm
Largeur	65 mm
Hauteur	55 mm
Poids net	0,16 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,0044 kg
Poids carton	0,0278 kg
Tare total	0,0322 kg
Poids brut	0,19 kg
Mètre cube	0,000536 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)	180 °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	5705020047534
Code GTIN-14	15705020047531

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.