

42885



DISTRIBUTION PAR  
**STERIGENE**  
Ingénierie des procédés propres et stériles



# Brosse pour grill, 290 mm, Dur, Blanc



Brosse conçue pour nettoyer les machines, les plaques et grilles de cuisson encore chaudes.

# Données techniques

|  |  |
|--|--|
| Article Numéro   | 42885  |
| Longueur de fibre visible  | 25 mm  |
| Matériau   | Polypropylène<br>Polyester<br>Acier inoxydable |
| 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  |
| Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006                                    | Oui  |
| Utilisation de Phtalates   | Non  |
| Conformité Halal   | Oui  |
| Quantité par Carton  | 10 Pcs.  |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)   | 2520 Pcs.                                      |
| Quantity Per Layer (Pallet)  | 160 Pcs.                                       |
| Colis Longueur   | 330 mm   |
| Colis Largeur  | 180 mm   |
| Colis Hauteur  | 85 mm  |
| Longueur   | 290 mm   |
| Largeur  | 30 mm  |
| Hauteur  | 65 mm  |
| Poids brut   | 0,062 kg                                       |
| Poids net  | 0,047 kg                                       |
| Mètre cube   | 0,0006 M3                                      |
| Température de stérilisation recommandée (autoclave)                                     | 121 °C   |
| Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)                                | 100 °C   |
| Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)                            | 180 °C   |
| Température d'utilisation min.   | -20 °C   |
| PH min. en concentration d'utilisation   | 2 pH   |
| PH max. en concentration d'utilisation   | 10,5 pH  |
| Code GTIN-13   | 5705020428852                                  |
| Code GTIN-14   | 15705020428859                                 |
| 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.