

45825



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



# Balayette, 300 mm, Souple, Blanc



Balayette boulanger fibres souples sans manche. Permet un balayage large de la farine sur les équipements et plans de travail.

# Données techniques

Article Numéro	45825
Longueur de fibre visible	60 mm
Matériau	Polypropylène Polyester 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)	1100 Pcs.
Quantity Per Layer (Pallet)	100 Pcs.
Colis Longueur	325 mm
Colis Largeur	240 mm
Colis Hauteur	160 mm
Longueur	300 mm
Largeur	31 mm
Hauteur	100 mm
Poids brut	0,316 kg
Poids net	0,3 kg
Mètre cube	0,0009 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
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.	-20 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Code GTIN-13	5705020458255
Code GTIN-14	15705020458252
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