



# FICHE TECHNIQUE



## ARTICLE

Désignation : **Balai haloir 3166**

Codes Bobet :

**15846 : blanc** ○

**15847 : bleu** ●

**15848 : jaune** ●

**15849 : rouge** ●

**15850 : vert** ●

Unité de vente : **Unité**

*Photos non contractuelles*



## CARACTERISTIQUES

Balai avec filet droit pour l'industrie alimentaire. Grâce à ses longues franges, il est spécialement adapté pour l'enlèvement des fines particules (p.ex. la farine)

- 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
- Température de séchage max. : 100 °C
- PH min. en concentration d'utilisation : 2 pH
- PH max. en concentration d'utilisation : 10,5 pH

REGLEMENTATION :

Conforme au règlement UE 10/2011 relatif aux matières plastiques au contact des denrées alimentaires

## DESCRIPTION :

**Description du matériel** : Polypropylène ( PP )

Polyester ( PBT )

**Dimensions** : L.310 x l.60 x H.140 mm

**Type de fibres** : médium / moyen

**Longueur des fibres** : 78 mm

**Diamètre des fibres** : 0.5 mm

**Poids** : 0.43 Kg



## CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

### Balai haloir 3166

Codes BOBET : 15846, 15847, 15848, 15849, 15850

Les impacts environnementaux de ce produit ont été analysés le long de son cycle de vie.



#### FABRICATION

- Fabrication européenne
- Fournisseur européen

#### FIN DE VIE



- Polypropylène 100% recyclable