

## AZELLA 23

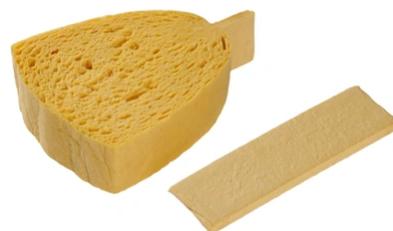
Lavaggio



Spugna secca in cellulosa compressa a base di ingredienti naturali, certificata per il contatto alimentare, certificata per il contatto con gli alimenti.

### DESCRIZIONE E PROPRIETÀ GENERALI

Composizione	Pigmento, Cellulosa
Dimensioni da asciutta (mm)	135 x 38 x 7
Colori	Biondo
Confezionamento	10 pezzi/confezione 24 confezioni/cartone 240 pezzi/cartone



### VANTAGGI PRODOTTO



#### SOSTENIBILE

- 100% biodegradabile
- Spugna compostabile nell'umido domestico, non disperderla nell'ambiente
- La spugna, dopo il risciacquo, è compostabile a casa. Non disperdere nell'ambiente.



#### ASSORBENTE

- 20 volte il suo peso a secco



#### RESISTENTE

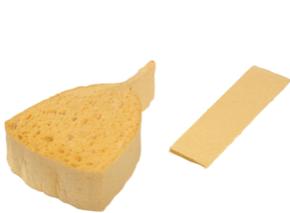
- Esclusivo trattamento Spontex per una maggiore resistenza alla candeggina
- Resistenza alla trazione: 0,8 daN/cm<sup>2</sup>

# AZELLA 23

## CARATTERISTICHE AGGIUNTIVE

- ▶ Questa spugna è prodotta con un processo di coagulazione a vapore
- ▶ Spugna tradizionale per soddisfare le diverse esigenze istituzionali
- ▶ Compressa per facilitare lo stoccaggio

## AMBIENTI



HORECA



PRODUZIONE



TRASPORTO e TEMPO LIBERO



UFFICI e ISTITUZIONI

## PER RISULTATI MIGLIORI E MANUTENZIONE

### Istruzioni d'uso

- Risciacquare prima e dopo ogni utilizzo

### COMPATIBILITÀ CHIMICA

- **Resistente:**

Idrocarburi aromatici, Resistente alla candeggina 1g/l e a una temperatura di 20°C, Alcol

## REGOLAMENTAZIONE/NORME

### Regolamento REACH

Questo prodotto non contiene più dello 0,1 % di sostanza molto preoccupante (SVHC) o di qualsiasi sostanza inclusa nell'allegato XVII del regolamento n° 1907/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio (REACH)

### Regolamento Applicabile

Questo prodotto non è classificato pericoloso secondo il regolamento (CE) n° 1272/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio.

### Contatto alimentare

Questo prodotto è conforme al regolamento 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sui materiali e gli oggetti destinati ad entrare in contatto con gli alimenti. Possono essere utilizzati in tutti i tipi di ambiente alimentare quando vengono risciacquati.