



Spugna in cellulosa naturale con speciale finitura ai lati per una maggiore resistenza alla torsione, certificata per il contatto con gli alimenti.

DESCRIZIONE E PROPRIETÀ GENERALI

Composizione	Pigmento, Plastificante, Acqua, Cellulosa
Dimensioni da asciutta (mm)	145 x 101 x 36
Colori	Biondo
Confezionamento	10 pezzi/confezione 8 confezioni/cartone 80 pezzi/cartone



VANTAGGI PRODOTTO



SOSTENIBILE

- La spugna, dopo il risciacquo, è compostabile a casa. Non disperdere nell'ambiente.
- Questa spugna proviene da foreste gestite in modo sostenibile e da fonti controllate



QUALITÀ

- Impregnato con un agente plastificante per la conservaione a umido



ASSORBENTE

- 20 volte il suo peso a secco



RESISTENTE

- Esclusivo trattamento Spontex per una maggiore resistenza alla candeggina
- Resistenza alla trazione: 0,8 daN/cm²

AZELLA 93

CARATTERISTICHE AGGIUNTIVE

- ▶ Questa spugna è prodotta con un processo di coagulazione a vapore
- ▶ Spugna in cellulosa umida
- ▶ Spugna tradizionale e umida per soddisfare le diverse esigenze istituzionali

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
- **non raccomandato:**
Alcol

REGOLAMENTAZIONE/NORME

Regolamento REACH

Questo prodotto non contiene più dello 0,1 % di sostanze estremamente preoccupanti (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.