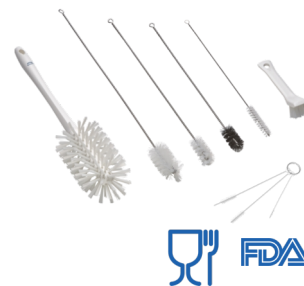


Kit goupillons

Blanc



Numéro d'article: 53575

Conçu tout spécialement pour les machines à sundae, ce kit de goupillons comprend des goupillons et brosses de différents diamètres pour nettoyer efficacement les zones difficiles d'accès.

Informations Générales

Couleur	Blanc
Matériau	Polypropylène, Polyester (PBT), Acier inoxydable (AISI 304L), Acier inoxydable (AISI 304Cu)
UNSPSC Code	27113002
Pays d'origine	Danemark

Dimensions du Produit

Longueur/Profondeur	490 mm
Largeur	105 mm
Hauteur	105 mm
Poids net	0,31 kg

Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	5 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	20 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	200 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	530 mm
Colis Largeur	230 mm
Colis Hauteur	150 mm
Emballage plastique (symbole de recyclage « 4 ») – LDPE par pièce	0,0138 kg
Emballage en carton (symbole de recyclage « 20 » PAP) par pièce	0,025 kg
Total Tare Weight	0,0388 kg
Poids brut	0,35 kg
Mètre cube	0,005402 M3
Code GTIN-13	5705020535758
Code GTIN-14	15705020535755
Code de marchandise	96039099

Détails de Conformité et de Normes

Numéro d'article: 53575

Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire ¹	Oui
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériau agréé FDA (CFR 21) ¹	Oui
Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire	Oui
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	Oui
Conformité Halal et Casher	Oui
PFAS ajoutés intentionnellement	Non

Limites d'Utilisation

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. ³	-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

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

3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.