

53753

Écouvillon, Ø10 mm, 500  
mm, Dur, Bleu



Nettoyez efficacement les bouteilles, tuyaux et surfaces difficiles d'accès, comme les creux et recoins sur les machines et convoyeurs à bande, grâce à cet écouvillon très pratique.

# Données techniques

Article Numéro	53753
Type de fibres	Dur
Longueur de fibre visible	3 mm
Matériau	Polypropylène Polyester Acier inoxydable (AISI 304)
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) <sup>1</sup>	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
Complies with California Proposition 65	Oui
Conformité Halal et Casher	Oui
PFAS, Phtalates et BPA ajoutés volontairement	Non
Numéro d'enregistrement du design	EU 002175075-1-2, GB 90021750750001-0002
Quantité par Carton	15 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	2550 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	150 Pcs.
Colis Longueur	525 mm
Colis Largeur	150 mm
Colis Hauteur	105 mm
Diamètre du produit	10 mm
Longueur	500 mm
Largeur	22 mm
Hauteur	22 mm
Poids net	0,07 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,009 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,008 kg
Tare total	0,017 kg
Poids brut	0,09 kg
Mètre cube	0,000242 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C

<b>Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)</b>	80 °C
<b>Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)</b>	80 °C
<b>Température d'utilisation min.<sup>3</sup></b>	-20 °C
<b>Température de séchage max.</b>	100 °C
<b>PH min. en concentration d'utilisation</b>	2 pH
<b>PH max. en concentration d'utilisation</b>	10,5 pH
<b>Code GTIN-13</b>	5705020537530
<b>Code GTIN-14</b>	15705020537537
<b>Code de marchandise</b>	96039099
<b>Pays d'origine</b>	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