

55103

Support tampon à main, 230 mm, Bleu



Fixez vos tampons à récurer à l'aide d'un support verrouillable. Idéal pour nettoyer les convoyeurs à bande, les lignes de production et les ustensiles comme les bacs de cuisson.

Données techniques

| | |
|---|---|
| Article Numéro | 55103 |
| Matériau | Polypropylène Acier inoxydable (AISI 304) Nylon |
| Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire ¹ | Non |
| 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 | Non |
| 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 |
| Quantité par Carton | 10 Pcs. |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm) | 800 Pcs. |
| Quantité par couche (Palette) | 0 Pcs. |
| Colis Longueur | 375 mm |
| Colis Largeur | 290 mm |
| Colis Hauteur | 135 mm |
| Longueur | 230 mm |
| Largeur | 95 mm |
| Hauteur | 80 mm |
| Poids net | 0,23 kg |
| Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD)) | 0,0055 kg |
| Poids carton (Recycling symbol "20" PAP) | 0,026 kg |
| Tare total | 0,0315 kg |
| Poids brut | 0,26 kg |
| Mètre cube | 0,001748 M3 |
| Température de stérilisation recommandée (autoclave) | 121 °C |
| Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle) | 93 °C |
| Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire) | 100 °C |
| Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire) | 100 °C |
| Température d'utilisation min. ³ | -20 °C |
| Température de séchage max. | 120 °C |
| PH min. en concentration d'utilisation | 2 pH |

| | |
|---|----------------|
| PH max. en concentration d'utilisation | 8 pH |
| Code GTIN-13 | 5705020551031 |
| Code GTIN-14 | 15705020551038 |
| Code de marchandise | 39241000 |
| Pays d'origine | Lithuania |

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.

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