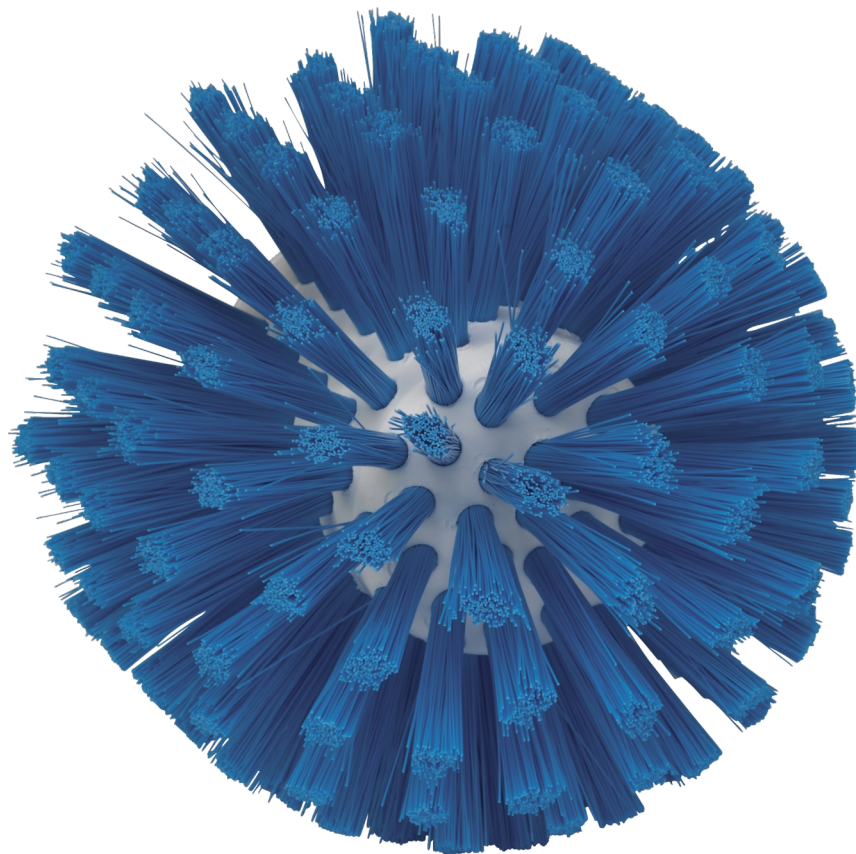


70353

Brosse ronde à pas de vis, Ø135 mm, Medium, Bleu



Conçue pour le nettoyage des cuves et réservoirs, cette brosse ronde à pas de vis pour hachoir à viande peut également nettoyer les conduites des machines de production agroalimentaire. Compatible avec tous les manches Vikan.

Données techniques

Article Numéro	70353
Type de fibres	Medium
Longueur de fibre visible	33 mm
Matériau	Polypropylène Polyester Acier inoxydable (AISI 304)
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
Phtalates et Bisphénol A ajoutés volontairement	Non
Quantité par Carton	8 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	384 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	48 Pcs.
Colis Longueur	415 mm
Colis Largeur	295 mm
Colis Hauteur	210 mm
Diamètre du produit	135 mm
Longueur	130 mm
Largeur	130 mm
Hauteur	115 mm
Poids net	0,32 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,0063 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0232 kg
Tare total	0,0295 kg
Poids brut	0,35 kg
Mètre cube	0,001944 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °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
Code GTIN-13	5705020703539
Code GTIN-14	15705020703536
Code de marchandise	96039099
Pays d'origine	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.

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