

Brosse ronde à pas de vis

Ø135 mm, Medium, Bleu



Numéro d'article: 70353

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.

Informations Générales

Type de fibres	Medium
Connection	Fileté
Couleur	Bleu
Matériau	Polypropylène, Polyester (PBT), Acier inoxydable (AISI 304L)
UNSPSC Code	47131605
Pays d'origine	Danemark

Dimensions du Produit

Longueur de fibre visible	33 mm
Diamètre du produit	135 mm
Longueur/Profondeur	130 mm
Largeur	130 mm
Hauteur	115 mm
Poids net	0,32 kg

Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	8 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	48 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	384 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	415 mm
Colis Largeur	295 mm
Colis Hauteur	210 mm
Emballage plastique (symbole de recyclage « 4 ») – LDPE par pièce	0,0063 kg
Emballage en carton (symbole de recyclage « 20 » PAP) par pièce	0,0232 kg
Total Tare Weight	0,0295 kg
Poids brut	0,35 kg
Mètre cube	0,001944 M3
Code GTIN-13	5705020703539
Code GTIN-14	15705020703536

Détails de Conformité et de Normes

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
Complies with California Proposition 65	Oui
Conformité Halal et Casher	Oui
PFAS ajoutés intentionnellement	Non

Limites d'Utilisation

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

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.