

53543



Puliscitubo per manico
flessibile, Ø12 mm, 200 mm,
Medio, Blu



Questo versatile puliscitubo è stato progettato per la pulizia di tubi nei caseifici, birrerie e l'industria ittica. Può essere utilizzato con i manici flessibili Vikan 53515 e 53525.

Technical Data

Articolo numero	53543
Rigidità delle setole	Medio
Lunghezza visibile delle setole	5 mm
Materiale	Polyester (PBT) Acciaio inox (AISI 304)
Per contatto con i prodotti alimentari (EU 1935/2004) DoC ¹	Si
Prodotto in accord con il regolamento EU 2023/2006/EC Relativo alle GMP	Si
FDA conforme alle materie prime (CFR 21) ¹	Si
Conforme con UK 2019 N.704 sui materiali a contatto con gli alimenti	Si
Soddisfa il Regolamento REACH (CE) N. 1907/2006	Si
Complies with California Proposition 65	Si
Conforme al metodo Halal e Kosher	Si
PFAS, ftalati e BPA aggiunti intenzionalmente	No
Quantità per colli	10 Pz.
Quantità per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)	3960 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	220 Pz.
Lunghezza collo	280 mm
Larghezza collo	125 mm
Altezza collo	80 mm
Diametro del prodotto	12 mm
Lunghezza	200 mm
Larghezza	12 mm
Altezza	12 mm
Peso netto	0,02 kg
Peso della busta (Simbolo di riciclaggio "4") Weight bag (Recycling Symbol "4") LDPE ≥ PCR 30%	0,0037 kg
Peso del cartone (Recycling symbol "20" PAP)	0,007 kg
Tare total	0,0107 kg
Peso lordo	0,03 kg
Metri cubi	2,9E-05 M3
Temperatura di sterilizzazione raccomandata (autoclave)	121 °C
Temperatura massima di lavaggio (lavastoviglie)	93 °C
Max. temperatura uso	80 °C
Temperatura di utilizzo massima (non contatto alimentare)	100 °C
Min. temperatura uso ³	-20 °C
Max. temperatura per asciugatura	100 °C

Min. campo di misura pH per la concentrazione da usare	2 pH
Max. campo di misura pH per la concentrazione da usare	10,5 pH
Codice GTIN-13	5705020535437
Codice GTIN-14	15705020535434
Codice delle merci	96039099
Paese d'origine	Denmark

Le nuove attrezzature devono essere pulite, disinfettate, sterilizzate e private delle etichette, in base al proprio utilizzo prima dell'uso; ad esempio aree produttive ad alto rischio o a basso rischio, aree ospedaliere generiche o zona di terapia intensiva.

1. Vedere la dichiarazione di conformità per ulteriori dettagli sul contatto con gli alimenti
3. Non conservare il prodotto al di sotto dei 0° Celsius.