

53575

Kit goupillons, Blanc



Conçu tout spécialement pour les machines à sundae, ce kit de goupillons comprend des goupillons et brosses de différents diamètres pour nettoyer efficacement les zones difficiles d'accès.

Données techniques

Article Numéro	53575
Matériau	Polyester Polypropylène 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	5 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	220 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	20 Pcs.
Colis Longueur	530 mm
Colis Largeur	230 mm
Colis Hauteur	150 mm
Longueur	490 mm
Largeur	105 mm
Hauteur	105 mm
Poids net	0,31 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,0138 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,025 kg
Tare total	0,0388 kg
Poids brut	0,35 kg
Mètre cube	0,005402 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °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
Code GTIN-13	5705020535758
Code GTIN-14	15705020535755
Code de marchandise	96039099

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