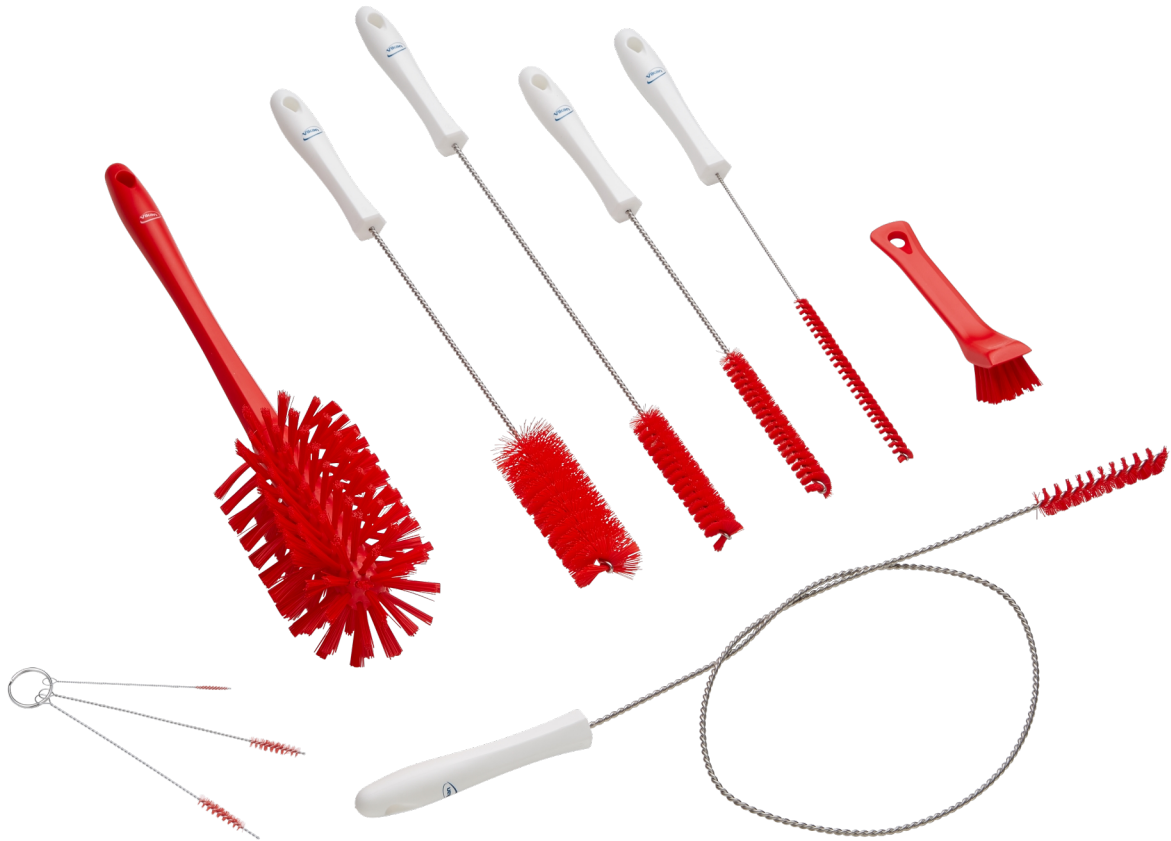


53584

Brosse kit sundae, Rouge



Conçu pour nettoyer efficacement les machines à glaces Taylor, Carpigiani et équivalents, ce kit de goupillons comprend un assortiment de goupillons et brosses de différents diamètres.

Données techniques

Article Numéro	53584
Type de fibres	Medium
Matériau	Polyester (PBT) 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
Complies with California Proposition 65	Oui
Conformité Halal et Casher	Oui
PFAS, Phtalates et BPA ajoutés volontairement	Non
Quantité par Carton	5 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	240 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	30 Pcs.
Colis Longueur	510 mm
Colis Largeur	300 mm
Colis Hauteur	210 mm
Longueur/Profondeur	500 mm
Largeur	260 mm
Hauteur	100 mm
Poids net	0,5 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 ») Weight bag (Recycling Symbol "4") LDPE ≥ PCR 30%	0,0133 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0733 kg
Tare total	0,0866 kg
Poids brut	0,59 kg
Mètre cube	0,013 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	80 °C
Température d'utilisation min. ³	-20 °C
Température de séchage max.	100 °C
Code GTIN-13	5705020535840
Code GTIN-14	15705020535847

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.