

53625



Ensemble de 3 brosses, Ø2, Ø6, Ø6 mm, Souple, Blanc



Idéal pour nettoyer les toutes petites buses et vannes de machines comme les machines à café ou à jus de fruit, cet ensemble de nettoyage comprend trois brosses de Ø2 mm, Ø6 mm et Ø6 mm.

Données techniques

Article Numéro	53625
Type de fibres	Souple
Matériau	Polyester (PBT) 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	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	9880 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	200 Pcs.
Colis Longueur	150 mm
Colis Largeur	90 mm
Colis Hauteur	10 mm
Longueur/Profondeur	150 mm
Poids net	0,01 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 ») Weight bag (Recycling Symbol "4") LDPE ≥ PCR 30%	0,0018 kg
Tare total	0,0018 kg
Poids brut	0,01 kg
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	100 °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	5705020536250
Code GTIN-14	15705020536257
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.