

53683



Puliscitubo per manico  
flessibile, Ø40 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	53683
Rigidità delle setole	Medio
Materiale	Polyester (PBT) Acciaio inox (AISI 304)
Per contatto con i prodotti alimentari (EU 1935/2004) DoC <sup>1</sup>	Si
Prodotto in accord con il regolamento EU 2023/2006/EC Relativo alle GMP	Si
FDA conforme alle materie prime (CFR 21) <sup>1</sup>	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)	960 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	80 Pz.
Lunghezza collo	320 mm
Larghezza collo	285 mm
Altezza collo	55 mm
Diametro del prodotto	40 mm
Lunghezza	200 mm
Larghezza	40 mm
Altezza	20 mm
Peso netto	0,04 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)	0,014 kg
Tare total	0,0177 kg
Peso lordo	0,06 kg
Metri cubi	0,00016 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 <sup>3</sup>	-20 °C
Max. temperatura per asciugatura	100 °C
Min. campo di misura pH per la concetranzione da usare	2 pH

<b>Max. campo di misura pH per la concentrazione da usare</b>	10,5 pH
<b>Codice GTIN-13</b>	5705020536830
<b>Codice GTIN-14</b>	15705020536837
<b>Codice delle merce</b>	96039099
<b>Paese d'origine</b>	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.