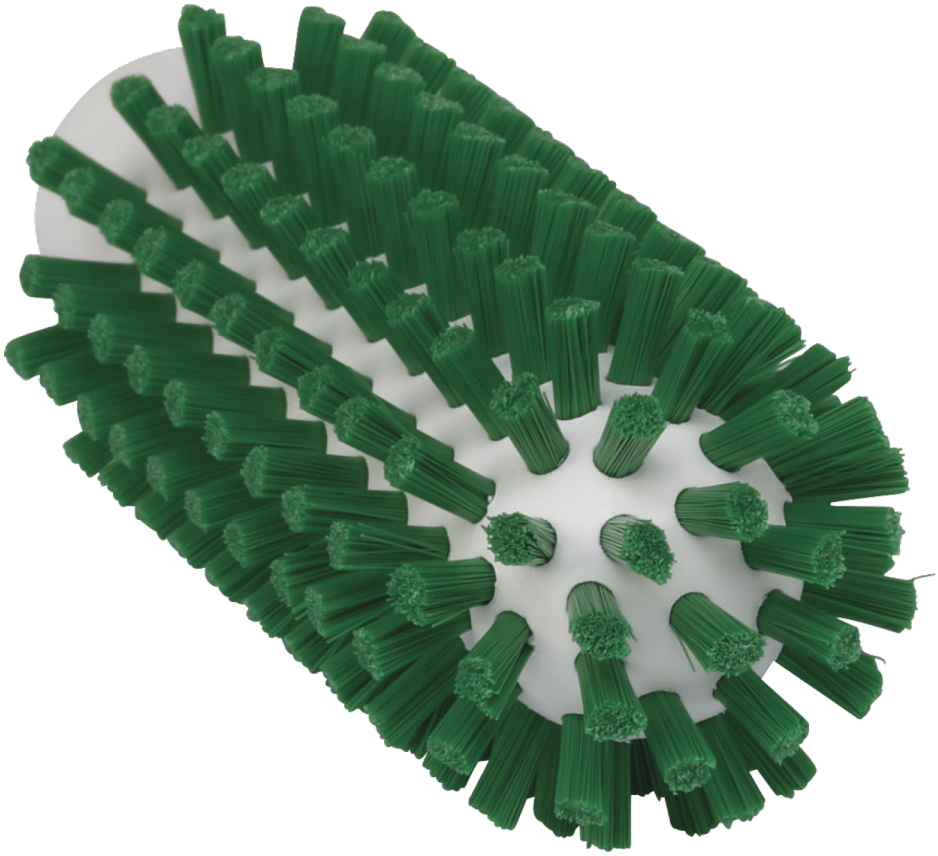
5380502

Brosse cylindrique, Ø50 mm, Dur, Vert



Nettoyez facilement les conduites et tuyaux d'équipements comme les trieurs à poissons et les hachoirs à viande avec cette brosse cylindrique polyvalente. Compatible avec tous les manches Vikan.

Données techniques

Article Numéro	5380502
Type de fibres	Dur
Longueur de fibre visible	10 mm
Matériau	Polypropylène 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)	2800 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	200 Pcs.
Colis Longueur	290 mm
Colis Largeur	155 mm
Colis Hauteur	110 mm
Diamètre du produit	50 mm
Longueur	140 mm
Largeur	50 mm
Poids net	0,11 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyethylène Basse Densité (PEBD))	0,0027 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,018 kg
Tare total	0,0207 kg
Poids brut	0,13 kg
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
PH min. en concentration d’utilisation	2 pH

PH max. en concentration d’utilisation	10,5 pH
Code GTIN-13	5705025380254
Code GTIN-14	15705025380251
Code de marchandise	96039099
Pays d’origine	Denmark

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.

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