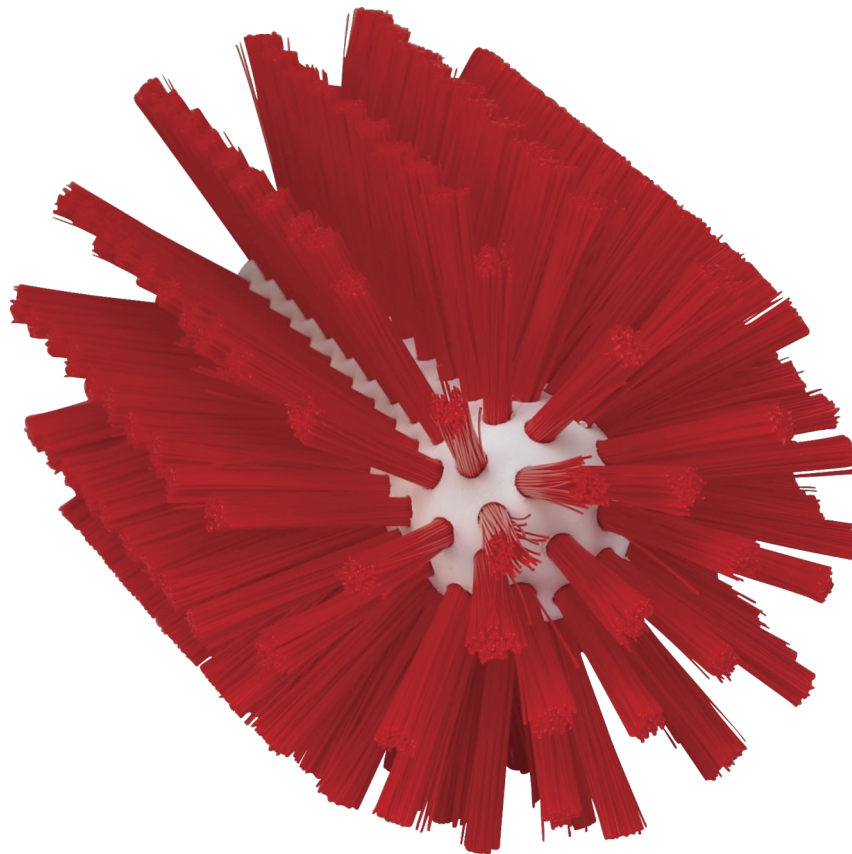


5380904

# Brosse cylindrique, Ø90 mm, Medium, Rouge



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

# Données techniques

Article Numéro	5380904
Type de fibres	Medium
Longueur de fibre visible	30 mm
Matériau	Polypropylène Polyester Acier inoxydable (AISI 304)
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire <sup>1</sup>	Oui
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériau agréé FDA (CFR 21) <sup>1</sup>	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
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	960 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	96 Pcs.
Colis Longueur	380 mm
Colis Largeur	290 mm
Colis Hauteur	175 mm
Diamètre du produit	90 mm
Longueur	160 mm
Largeur	90 mm
Hauteur	90 mm
Poids net	0,14 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,0063 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0283 kg
Tare total	0,0346 kg
Poids brut	0,17 kg
Mètre cube	0,001296 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. <sup>3</sup>	-20 °C
Température de séchage max.	100 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH

<b>PH max. en concentration d'utilisation</b>	10,5 pH
<b>Code GTIN-13</b>	5705025380490
<b>Code GTIN-14</b>	15705025380497
<b>Code de marchandise</b>	96039099
<b>Pays d'origine</b>	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.