

55103

Support tampon à main, 230 mm, Bleu



Fixez les tampons de nettoyage 5523, 5524 et 5525 grâce aux crochets en acier inoxydable de ce support pour tampons solide, durable et verrouillable. Idéal pour les nettoyer les surfaces externes des équipements et les murs.

Données techniques

Article Numéro	55103
Matériau	Polypropylène Acier inoxydable (AISI 304) Nylon
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire ¹	Non
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	Non
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)	800 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	0 Pcs.
Colis Longueur	375 mm
Colis Largeur	290 mm
Colis Hauteur	135 mm
Longueur/Profondeur	230 mm
Largeur	95 mm
Hauteur	80 mm
Poids net	0,23 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 ») Weight bag (Recycling Symbol "4") LDPE ≥ PCR 30%	0,0055 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,026 kg
Tare total	0,0315 kg
Poids brut	0,26 kg
Mètre cube	0,001748 M3
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.	120 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	8 pH

Code GTIN-13	5705020551031
Code GTIN-14	15705020551038
Code de marchandise	39241000
Pays d'origine	Lituanie

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.