

55106

# Support tampon à main, 230 mm, Jaune



Fixez vos tampons à récurer à l'aide d'un support verrouillable. Idéal pour nettoyer les convoyeurs à bande, les lignes de production et les ustensiles comme les bacs de cuisson.

# Données techniques

Article Numéro	55106
Matériau	Polypropylène Acier inoxydable (AISI 304) Nylon
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire <sup>1</sup>	Non
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	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	230 mm
Largeur	95 mm
Hauteur	80 mm
Poids net	0,23 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	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. <sup>3</sup>	-20 °C
Température de séchage max.	120 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	8 pH

<b>Code GTIN-13</b>	5705020551062
<b>Code GTIN-14</b>	15705020551069
<b>Code de marchandise</b>	39241000
<b>Pays d'origine</b>	Lithuania

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.