

Rallonge de tige flexible

Ø5 mm, 812 mm

Numéro d'article: 5346



Nettoyez facilement l'intérieur des longues conduites d'alimentation grâce à cette rallonge pour la tige flexible (53515). Ajoutez autant de rallonges que nécessaire pour adapter la longueur de la tige à celle de la conduite. Compatible avec les têtes d'écouvillon (5354x, 5356x, 5365x, 5368x, 5391x, 5394x et 5396x).

Informations Générales

Couleur	Blanc
Matériau	Acier inoxydable (AISI 303), Acier inoxydable (AISI 304Cu), Acier inoxydable (AISI 303Cu)
Pays d'origine Code ISO	DK
Pays d'origine	Danemark

Dimensions du Produit

Longueur/Profondeur	812 mm
Largeur	5 mm
Hauteur	5 mm
Poids net	0,1 kg

Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	400 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	40 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	835 mm
Colis Largeur	145 mm
Colis Hauteur	65 mm
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0,027 kg
Total Tare Weight	0,027 kg
Poids brut	0,13 kg
Mètre cube	2E-05 M3
Code GTIN-13	5705020053467
Code GTIN-14	15705020053464
Code de marchandise	72230091

Détails de Conformité et de Normes

Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire¹

Oui

Numéro d'article: 5346

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 ajoutés intentionnellement	Non

Données Techniques

Diamètre du produit	5 mm
---------------------	------

Limites d'Utilisation

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	5 °C
Température de séchage max.	120 °C

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.

1. Voir la déclaration de conformité pour de plus amples détails concernant le contact alimentaire

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