

53542



Tête d'écouvillon pour tige flexible, Ø12 mm, 200 mm, Medium, Vert



Cette tête d'écouvillon polyvalente est destinée au nettoyage des tuyaux dans les laiteries et brasseries, et dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture. Compatible avec les manches flexibles Vikan 53515 et 53525.

Données techniques

Article Numéro	53542
Type de fibres	Medium
Longueur de fibre visible	5 mm
Matériau	Polyester (PBT) Acier inoxydable (AISI 303Cu) Acier inoxydable (AISI 304Cu)
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 ajoutés intentionnellement	Non
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	3960 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	220 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	280 mm
Colis Largeur	125 mm
Colis Hauteur	80 mm
Diamètre du produit	12 mm
Longueur/Profondeur	200 mm
Largeur	12 mm
Hauteur	12 mm
Poids net	0,02 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 »)	0,0037 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,007 kg
Total Tare Weight	0,0107 kg
Poids brut	0,03 kg
Mètre cube	2,9E-05 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. 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	5705020535420
Code GTIN-14	15705020535427
Code de marchandise	96039099
UNSPSC Code	27113002
Pays d'origine Code ISO	DK
Pays d'origine	Danemark

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.