

Brosse kit sundae

Rouge



Numéro d'article: 53584

Conçu pour nettoyer efficacement les machines à glaces Taylor, Carpigiani et équivalents, ce kit de goupillons comprend un assortiment de goupillons et brosses de différents diamètres.

Informations Générales

Couleur	Rouge
Matériau	Polyester (PBT), Polypropylène, Acier inoxydable (AISI 304L), Acier inoxydable (AISI 304Cu)
UNSPSC Code	27113002
Pays d'origine Code ISO	DK
Pays d'origine	Danemark

Dimensions du Produit

Longueur/Profondeur	500 mm
Largeur	260 mm
Hauteur	100 mm
Poids net	0,5 kg

Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	5 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	240 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	30 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	510 mm
Colis Largeur	300 mm
Colis Hauteur	210 mm
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 ») per pcs.	0,0133 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0,0733 kg
Total Tare Weight	0,0866 kg
Poids brut	0,59 kg
Mètre cube	0,013 M3
Code GTIN-13	5705020535840
Code GTIN-14	15705020535847
Code de marchandise	96039099

Détails de Conformité et de Normes

Numéro d'article: 53584

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

Données Techniques

Type de fibres	Medium
----------------	--------

Limites d'Utilisation

Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	80 °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

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.