

5380639

Brosse cylindrique, Ø63 mm, Dur, Noir



Nettoyez facilement les conduites et tuyaux d'équipements comme les trieurs à poissons et les hachoirs à viande avec cette brosse cylindrique polyvalente. Compatible avec tous les manches Vikan.

Données techniques

Article Numéro	5380639
Type de fibres	Dur
Longueur de fibre visible	11 mm
Connection	Fileté
Matériau	Polypropylène Polyester (PBT) Acier inoxydable (AISI 304L)
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)	1440 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	120 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	290 mm
Colis Largeur	195 mm
Colis Hauteur	175 mm
Diamètre du produit	63 mm
Longueur/Profondeur	145 mm
Poids net	0,12 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 »)	0,0027 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,015 kg
Total Tare Weight	0,0177 kg
Poids brut	0,14 kg
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	5705022046092
Code GTIN-14	15705028046109
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.

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