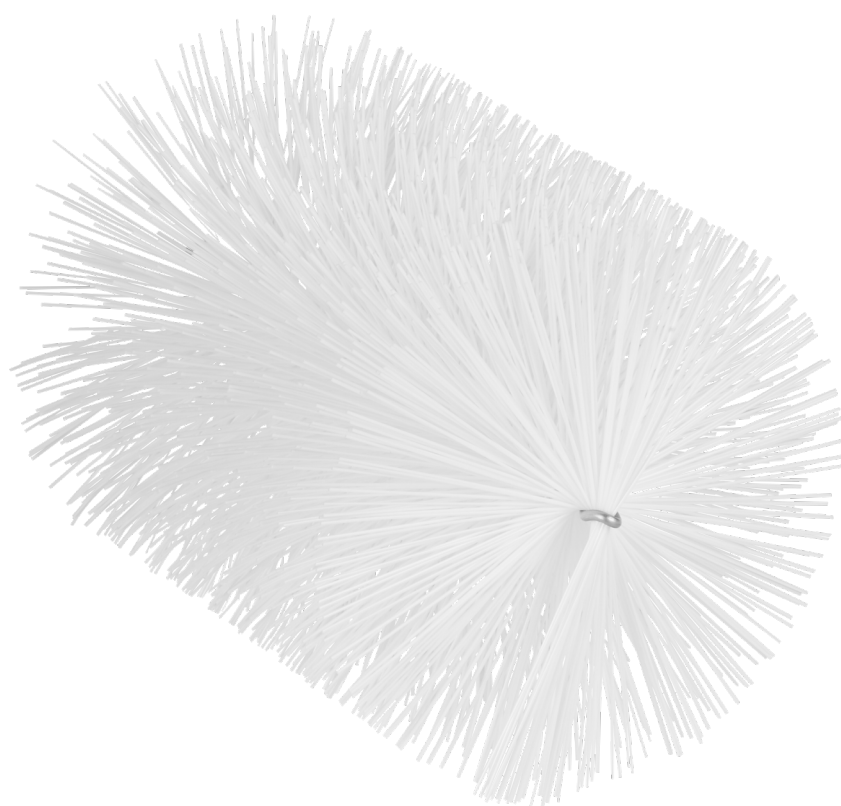


53965



Tête d'écouvillon pour tige flexible, Ø140 mm, 210 mm, Medium, Blanc



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	53965
Type de fibres	Medium
Longueur de fibre visible	66 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)	420 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	60 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	914 mm
Colis Largeur	295 mm
Colis Hauteur	210 mm
Diamètre du produit	140 mm
Longueur/Profondeur	210 mm
Largeur	140 mm
Hauteur	140 mm
Poids net	0,097 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 »)	0,0129 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,05 kg
Total Tare Weight	0,0629 kg
Poids brut	0,16 kg
Mètre cube	0,004116 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	5705022002272
Code GTIN-14	15705028002280
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.