

53565

Tête d'écouvillon pour tige flexible, Ø60 mm, 200 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 | 53565 |
| Longueur de fibre visible | 28 mm |
| Matériau | Polypropylène Polyester Acier inoxydable (AISI 304) |
| 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) | 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 |
| Utilisation de Phtalates et bisphénol a | Non |
| Conformité Halal et Casher | Oui |
| Quantité par Carton | 12 Pcs. |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm) | 1248 Pcs. |
| Quantité par couche (Palette) | 96 Pcs. |
| Colis Longueur | 385 mm |
| Colis Largeur | 290 mm |
| Colis Hauteur | 130 mm |
| Diamètre du produit | 60 mm |
| Longueur | 200 mm |
| Largeur | 65 mm |
| Hauteur | 60 mm |
| Poids net | 0,05 kg |
| Poids sac | 0,0037 kg |
| Poids carton | 0,0217 kg |
| Tare total | 0,0254 kg |
| Poids brut | 0,08 kg |
| Mètre cube | 0,00078 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 | 5705020535659 |
| Code GTIN-14 | 15705020535656 |
| Code de marchandise | 96039099 |
| Pays d'origine | Denmark |

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.