

Brosse cylindrique

Ø90 mm, Medium, Bleu



Numéro d'article: 5380903

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

Informations Générales

Type de fibres	Medium
Connection	Fileté
Couleur	Bleu
Matériau	Polypropylène, Polyester (PBT), Acier inoxydable (AISI 304L)
UNSPSC Code	27113002
Pays d'origine	Danemark

Dimensions du Produit

Longueur de fibre visible	30 mm
Diamètre du produit	90 mm
Longueur/Profondeur	160 mm
Largeur	90 mm
Hauteur	90 mm
Poids net	0,14 kg

Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	960 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	96 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	380 mm
Colis Largeur	290 mm
Colis Hauteur	175 mm
Emballage plastique (symbole de recyclage « 4 ») – LDPE par pièce	0,0063 kg
Emballage en carton (symbole de recyclage « 20 » PAP) par pièce	0,0283 kg
Total Tare Weight	0,0346 kg
Poids brut	0,17 kg
Mètre cube	0,001296 M3
Code GTIN-13	5705025380391
Code GTIN-14	15705025380398

Détails de Conformité et de Normes

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

Limites d'Utilisation

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

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.