

53525

Tige flexible, nylon, Ø6 mm,
1505 mm, Blanc



Cette tige flexible en nylon facilite le nettoyage de l'intérieur des longues conduites d'alimentation présentant des coudes. Compatible avec les têtes d'écouvillon 5354x, 5356x, 5365x, 5368x et 5391x.

Données techniques

Article Numéro	53525
Matériau	Polypropylène Polyamide Acier inoxydable (AISI 303)
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
Conformité Halal et Casher	Oui
Phtalates et Bisphénol A ajoutés volontairement	Non
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	1500 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	40 Pcs.
Diamètre du produit	6 mm
Longueur	1505 mm
Largeur	6 mm
Hauteur	6 mm
Poids net	0,08 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,04 kg
Tare total	0,04 kg
Poids brut	0,12 kg
Mètre cube	5,4E-05 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	100 °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	5705020053528
Code GTIN-14	15705020053525
Code de marchandise	39241000
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.