

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
Type de fibres	Medium
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) 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, Phtalates et BPA ajoutés volontairement	Non
Quantité par Carton	12 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	1440 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	120 Pcs.
Diamètre du produit	60 mm
Longueur	200 mm
Largeur	65 mm
Hauteur	60 mm
Poids net	0,05 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,0037 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	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.