## Brosse cylindrique, Ø50 mm, Dur, Vert







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

## Données techniques

Article Numéro	5380502
Type de fibres	Dur
Longueur de fibre visible	10 mm
Matériau	Polypropylène Polyester Acier inoxydable (AISI 304)
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire¹	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
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	2800 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	200 Pcs.
Diamètre du produit	50 mm
Longueur	140 mm
Largeur	50 mm
Poids net	0,11 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyethylène Basse Densité (PEBD))	0,0027 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,018 kg
Tare total	0,0207 kg
Poids brut	0,13 kg
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. <sup>3</sup>	-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	5705025380254
Code GTIN-14	15705025380251
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.

3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.