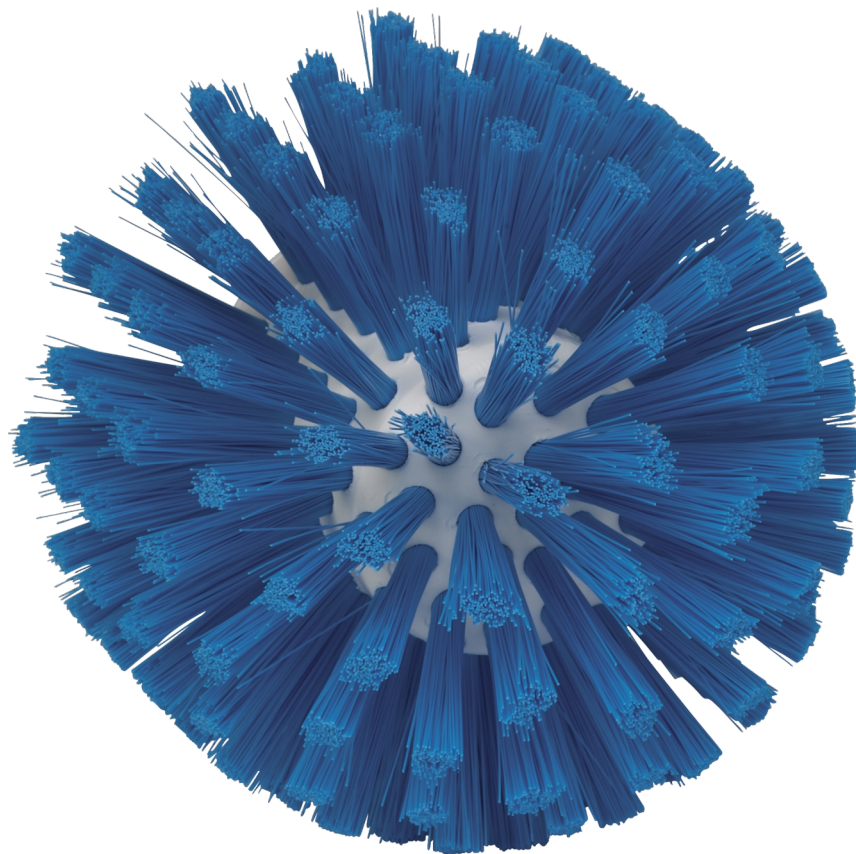


53801753

Brosse cylindrique, Ø175 mm, Medium, Bleu



Cette brosse cylindrique présente des fibres sur le devant et sur les côtés. Elle est employée dans les zones nécessitant une brosse cylindrique plus large, ou lorsque l'équipement à nettoyer possède une extrémité hors de portée des brosses à main.

Données techniques

Article Numéro	53801753
Type de fibres	Medium
Longueur de fibre visible	60 mm
Matériau	Polypropylène Polyester Acier inoxydable (AISI 304)
Symbole de recyclage "7", Autres Plastiques	Non
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
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	960 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	60 Pcs.
Diamètre du produit	175 mm
Longueur	160 mm
Largeur	90 mm
Hauteur	90 mm
Poids net	0,39 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,0129 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,046 kg
Tare total	0,0589 kg
Poids brut	0,45 kg
Mètre cube	0,001296 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	5705022006799
Code GTIN-14	15705028006806
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.