

53635

Écouvillon, Ø9 mm, 370 mm,
Medium, Blanc



Nettoyez facilement les tuyaux, vannes et autres surfaces difficiles d'accès des machines et des équipements grâce à cet écouvillon étroit doté d'une tête flexible polyvalente.

Données techniques

| | |
|---|---|
| Article Numéro | 53635 |
| Longueur de fibre visible | 3,5 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) | 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 |
| Utilisation de Phtalates et bisphénol a | Non |
| Conformité Halal et Casher | Oui |
| Design Registration No. | EU 002175075-1-2, GB 90021750750001-0002 |
| Quantité par Carton | 15 Pcs. |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm) | 2400 Pcs. |
| Quantité par couche (Palette) | 150 Pcs. |
| Diamètre du produit | 9 mm |
| Longueur | 370 mm |
| Largeur | 23 mm |
| Hauteur | 23 mm |
| Poids net | 0,04 kg |
| Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD)) | 0,0068 kg |
| Poids carton (Recycling symbol "20" PAP) | 0,0214 kg |
| Tare total | 0,0282 kg |
| Poids brut | 0,07 kg |
| Mètre cube | 0,000196 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) | 80 °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 | 5705020536359 |
| Code GTIN-14 | 15705020536356 |
| 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