

53623

Ensemble de 3 brosses, Ø2,  
Ø5, Ø6 mm, Souple, Bleu



Idéal pour nettoyer les toutes petites buses et vannes de machines comme les machines à café ou à jus de fruit, cet ensemble de nettoyage comprend trois brosses de Ø2 mm, Ø5 mm et Ø6 mm.

# Données techniques

<b>Article Numéro</b>	53623
<b>Matériau</b>	Polyester Acier inoxydable (AISI 304)
<b>Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire<sup>1</sup></b>	Oui
<b>Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.</b>	Oui
<b>Matériau agréé FDA (CFR 21)</b>	Oui
<b>Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire</b>	Oui
<b>Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006</b>	Oui
<b>Utilisation de Phtalates et bisphénol a</b>	Non
<b>Conformité Halal et Casher</b>	Oui
<b>Quantité par Carton</b>	10 Pcs.
<b>Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)</b>	9880 Pcs.
<b>Quantité par couche (Palette)</b>	200 Pcs.
<b>Longueur</b>	150 mm
<b>Poids net</b>	0,01 kg
<b>Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))</b>	0,0018 kg
<b>Poids carton</b>	0,0082 kg
<b>Tare total</b>	0,01 kg
<b>Poids brut</b>	0,02 kg
<b>Température de stérilisation recommandée (autoclave)</b>	121 °C
<b>Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)</b>	93 °C
<b>Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)</b>	100 °C
<b>Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)</b>	100 °C
<b>Température d'utilisation min.<sup>3</sup></b>	-20 °C
<b>Température de séchage max.</b>	100 °C
<b>PH min. en concentration d'utilisation</b>	2 pH
<b>PH max. en concentration d'utilisation</b>	10,5 pH
<b>Code GTIN-13</b>	5705022016606
<b>Code GTIN-14</b>	15705028016591
<b>Code de marchandise</b>	96039099
<b>Pays d'origine</b>	China

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.