

53915



Tête d'écouvillon pour tige flexible, Ø90 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	53915
Longueur de fibre visible	90 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
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	480 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	60 Pcs.
Diamètre du produit	90 mm
Longueur	200 mm
Largeur	92 mm
Hauteur	92 mm
Poids net	0,07 kg
Poids carton	0,0187 kg
Tare total	0,0187 kg
Poids brut	0,09 kg
Mètre cube	0,001693 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	5705020539152
Code GTIN-14	15705020539159
Code de marchandise	96039099

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.