

5381905

Brosse cylindrique, avec  
manche moulé, Ø90 mm,  
Medium/dur, Blanc



Éliminez efficacement la poussière et les dépôts tenaces des tuyauteries grâce à cette solide brosse cylindrique moulée d'une pièce. Ne présentant aucune jonction entre le manche et la brosse, et grâce à ses fibres ultra rigides, cette brosse permet d'obtenir d'excellents résultats de nettoyage.

# Données techniques

Article Numéro	5381905
Longueur de fibre visible	32 mm
Matériau	Polypropylène Polyester Acier inoxydable (AISI 304)
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire <sup>1</sup>	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	15 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	540 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	60 Pcs.
Diamètre du produit	90 mm
Longueur	430 mm
Largeur	90 mm
Hauteur	90 mm
Poids net	0,17 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,0085 kg
Poids carton	0,0215 kg
Tare total	0,03 kg
Poids brut	0,2 kg
Mètre cube	0,003483 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. <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	5705022001015

<b>Code GTIN-14</b>	15705028001023
<b>Code de marchandise</b>	96039099
<b>Pays d'origine</b>	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
3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.