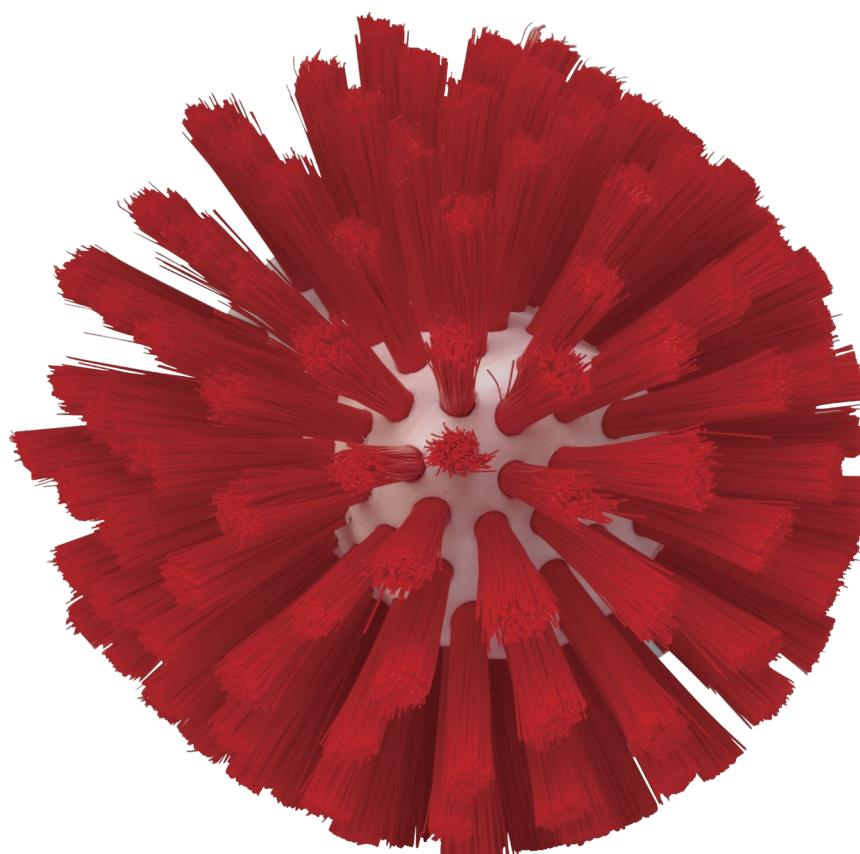


70354

Brosse ronde à pas de vis, Ø135 mm, Medium, Rouge



Conçue pour le nettoyage des cuves et réservoirs, cette brosse ronde à pas de vis pour hachoir à viande peut également nettoyer les conduites des machines de production agroalimentaire. Compatible avec tous les manches Vikan.

Données techniques

| | |
|---|---|
| Article Numéro | 70354 |
| Longueur de fibre visible | 33 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 | 8 Pcs. |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm) | 384 Pcs. |
| Quantité par couche (Palette) | 48 Pcs. |
| Diamètre du produit | 135 mm |
| Longueur | 130 mm |
| Largeur | 130 mm |
| Hauteur | 115 mm |
| Poids net | 0,32 kg |
| Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD)) | 0,0063 kg |
| Poids carton | 0,0232 kg |
| Tare total | 0,0295 kg |
| Poids brut | 0,35 kg |
| Mètre cube | 0,001944 M3 |
| Température de stérilisation recommandée (autoclave) | 121 °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 | 5705020703546 |
| Code GTIN-14 | 15705020703543 |

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.