Ensemble de 3 brosses, Ø2, Ø6, Ø6 mm

Souple, Blanc

Numéro d'article: 53625

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, Ø6 mm et Ø6 mm.

Informations Générales

Couleur	Blanc
Matériau	Polyester (PBT), Acier inoxydable (AISI 304)
UNSPSC Code	27113002
Pays d'origine Code ISO	KH
Pays d'origine	Cambodge

Dimensions du Produit

Longueur/Profondeur	150 mm
Poids net	0,01 kg

Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	9880 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	200 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	150 mm
Colis Largeur	90 mm
Colis Hauteur	10 mm
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 ») per pcs.	0,0018 kg
Total Tare Weight	0,0018 kg
Poids brut	0,01 kg
Code GTIN-13	5705020536250
Code GTIN-14	15705020536257
Code de marchandise	96039099

Détails de Conformité et de Normes

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)[1]	Oui

Numéro d'article: 53625

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
Complies with California Proposition 65	Oui
Conformité Halal et Casher	Oui
PFAS ajoutés intentionnellement	Non

Données Techniques

Type de fibres	Souple

Limites d'Utilisation

Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	100 °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

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.