

53765

# Ecouvillon, Ø20 mm, 500 mm, Medium, Blanc



Nettoyez efficacement les bouteilles, tuyaux et surfaces difficiles d'accès, comme les creux et recoins sur les machines et convoyeurs à bande, grâce à cet écouvillon très pratique.

# Données techniques

<b>Article Numéro</b>	53765
<b>Longueur de fibre visible</b>	9 mm
<b>Matériaux</b>	Polypropylène 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>Matériaux agréés 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>Design Registration No.</b>	EU 002175075-1-2
<b>Quantité par Carton</b>	15 Pcs.
<b>Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)</b>	2700 Pcs.
<b>Quantité par couche (Palette)</b>	150 Pcs.
<b>Colis Longueur</b>	525 mm
<b>Colis Largeur</b>	150 mm
<b>Colis Hauteur</b>	105 mm
<b>Diamètre du produit</b>	20 mm
<b>Longueur</b>	500 mm
<b>Largeur</b>	25 mm
<b>Hauteur</b>	25 mm
<b>Poids net</b>	0,08 kg
<b>Poids carton</b>	0,029 kg
<b>Tare total</b>	0,029 kg
<b>Poids brut</b>	0,11 kg
<b>Mètre cube</b>	0,000313 M3
<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>	80 °C
<b>Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)</b>	80 °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>	5705020053764
<b>Code GTIN-14</b>	15705020053761
<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