

70355

# Brosse ronde à pas de vis, Ø135 mm, Medium, Blanc



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	70355
Longueur de fibre visible	33 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	8 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	384 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	48 Pcs.
Colis Longueur	415 mm
Colis Largeur	295 mm
Colis Hauteur	210 mm
Diamètre du produit	135 mm
Longueur	130 mm
Largeur	130 mm
Hauteur	115 mm
Poids net	0,33 kg
Poids sac	0,0063 kg
Poids carton	0,0232 kg
Tare total	0,0295 kg
Poids brut	0,36 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. <sup>3</sup>	-20 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Code GTIN-13	5705020070358

<b>Code GTIN-14</b>	15705020070355
<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.

3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.