

5381903



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



Fabriquée sans aucun joint entre le manche et la tête de brosse, cette brosse hygiénique permet de retirer facilement saletés et matières alimentaires. Les fibres à l'extrémité sont plus dures afin d'accélérer le nettoyage des conduits et machines.

# Données techniques

Article Numéro	5381903
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
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	Oui
Utilisation de Phtalates et bisphénol a	Non
Conformité Halal	Oui
Quantité par Carton	15 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	540 Pcs.
Quantity Per Layer (Pallet)	60 Pcs.
Colis Longueur	600 mm
Colis Largeur	295 mm
Colis Hauteur	210 mm
Diamètre du produit	90 mm
Longueur	430 mm
Largeur	90 mm
Hauteur	90 mm
Poids brut	0,2 kg
Poids net	0,17 kg
Mètre cube	0,0035 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
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Code GTIN-13	5705022000971
Code GTIN-14	15705028000989
Code de marchandise	96039099
Pays d'origine	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.