

53545



Pijpborstel voor flexibele kabel, Ø12 mm, 200 mm, Medium, Wit



Borstelkop met draadverbinding; past op flexibele kabels 53515 en 53525 en verlengstuk 5346. Voor effectieve inwendige schoonmaak van leidingen.

Technical Data

| | |
|---|--|
| Item Number | 53545 |
| Visuele vezellengte | 5 mm |
| Materiaal | Polypropyleen Polyester Roestvrij staal (AISI 304) |
| Voor Levensmiddelen (EU 1935/2004) DoC ¹ | Ja |
| Geproduceerd volgens EUstandaard 2023/2006/EG betreffende Good Manufacturing Practice (GMP) | Ja |
| FDA goedgekeurd (CFR 21) | Ja |
| Complies with UK 2019 No. 704 on food contact materials | Ja |
| Meets the REACH Regulation (EC) No. 1907/2006 | Ja |
| Gebruik van phtalaten en bisfenol a | Nee |
| Is Halal and Kosher compliant | Ja |
| Aantal per collo | 10 Pcs. |
| Aantal per pallet (80 x 120 x 180-200 cm) | 3960 Pcs. |
| Quantity Per Layer (Pallet) | 220 Pcs. |
| Product diameter | 12 mm |
| Lengte | 200 mm |
| Breedte | 12 mm |
| Hoogte | 12 mm |
| Netto gewicht | 0,02 kg |
| Gewicht zak (Recycling Symbol "4" Low Density Polyethylene (LDPE)) | 0,0037 kg |
| Gewicht doos (Recycling symbol "20" PAP) | 0,007 kg |
| Tare total | 0,0107 kg |
| Bruto gewicht | 0,03 kg |
| Kubieke meter | 2,9E-05 M3 |
| Recommended sterilisation temperature (Autoclave) | 121 °C |
| Maximale reinigingstemperatuur (vaatwasser) | 93 °C |
| Maximale gebruikstemperatuur (voor food contact) | 80 °C |
| Maximale gebruikstemperatuur (voor non food contact) | 100 °C |
| Minimale gebruikstemperatuur ³ | -20 °C |
| Maximum droogtemperatuur | 100 °C |
| Min. pH-value in usage concentration | 2 pH |
| Maximale pH-waarde in gebruik | 10,5 pH |
| GTIN-13 code | 5705020535451 |
| GTIN-14 code | 15705020535458 |
| Commodity code | 96039099 |

Nieuwe materialen moeten worden schoongemaakt, gedesinfecteerd, gesteriliseerd en ontdaan van etiketten vóór ingebruikname en afhankelijk van de toepassing in de voedselverwerkende industrie (high care versus low care omgeving) en in de gezondheidszorg (intensive care versus algemene ruimtes).

1. See Declaration of Compliance for further details on food contact
3. Do not store the product below 0° Celsius.