

5346

# Rallonge de tige flexible, Ø5 mm, 812 mm



Nettoyez facilement l'intérieur des longues conduites d'alimentation grâce à cette rallonge pour la tige flexible (53515). Ajoutez autant de rallonges que nécessaire pour adapter la longueur de la tige à celle de la conduite. Compatible avec les têtes d'écouvillon (5354x, 5356x, 5365x, 5368x et 5391x).

# Données techniques

<b>Article Numéro</b>	5346
<b>Matériaux</b>	Acier inoxydable (AISI 304) Acier inoxydable (AISI 303)
<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>Quantité par Carton</b>	10 Pcs.
<b>Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)</b>	1500 Pcs.
<b>Quantité par couche (Palette)</b>	40 Pcs.
<b>Diamètre du produit</b>	5 mm
<b>Longueur</b>	812 mm
<b>Largeur</b>	5 mm
<b>Hauteur</b>	5 mm
<b>Poids net</b>	0,1 kg
<b>Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)</b>	0,03 kg
<b>Tare total</b>	0,03 kg
<b>Poids brut</b>	0,13 kg
<b>Mètre cube</b>	2E-05 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>	100 °C
<b>Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)</b>	100 °C
<b>Température d'utilisation min.<sup>3</sup></b>	5 °C
<b>Température de séchage max.</b>	120 °C
<b>Code GTIN-13</b>	5705020053467
<b>Code GTIN-14</b>	15705020053464
<b>Code de marchandise</b>	72230091
<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
3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.