

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

Article Numéro	5346
Matériau	Acier inoxydable (AISI 304) Acier inoxydable (AISI 303)
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire ¹	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	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	1500 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	40 Pcs.
Diamètre du produit	5 mm
Longueur	812 mm
Largeur	5 mm
Hauteur	5 mm
Poids net	0,1 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,03 kg
Tare total	0,03 kg
Poids brut	0,13 kg
Mètre cube	2E-05 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	100 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	100 °C
Température d'utilisation min. ³	5 °C
Température de séchage max.	120 °C
Code GTIN-13	5705020053467
Code GTIN-14	15705020053464
Code de marchandise	72230091
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.