

5552305



DISTRIBUTION PAR
STERIGENE
Ingénierie des procédés propres et stériles



Pastry/Detail Brush, 30 mm, Souple, Blanc



The very thin and soft bristles facilitate ease of applying eg. marinade, egg and icing etc.

Alternatively the brush can be used for detail cleaning.

Données techniques

Article Numéro	5552305
Longueur de fibre visible	45 mm
Matériau	Polypropylène Polyester Acier inoxydable
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
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	Oui
Utilisation de Phtalates	Non
Conformité Halal	Oui
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantity Per Layer (Pallet)	180 Pcs.
Colis Longueur	260 mm
Colis Largeur	150 mm
Colis Hauteur	75 mm
Longueur	195 mm
Largeur	30 mm
Hauteur	14,5 mm
Poids brut	0,041 kg
Poids net	0,031 kg
Mètre cube	0,0001 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.	-20 °C
Température de séchage max.	80 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Code GTIN-13	5705022015852
Code GTIN-14	15705028015860
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