

Escoba angosta

290 mm, Muy duras, Blanco



Número de artículo: 29145

Limpie con facilidad los espacios estrechos entre los equipos antes de fregarlos con esta versátil escoba angular gracias a sus cerdas en ángulo. Ideal para eliminar la suciedad y restos más grandes de alimentos en superficies húmedas.

Información General

Color	Blanco
Material	Polipropileno, Acero inoxidable (AISI 304), Poliéster (PET)
UNSPSC Code	47131604
País de Origen Código ISO	DK
País de Origen	Dinamarca

Dimensiones del Producto

Longitud/Profundidad	290 mm
Ancho	40 mm
Altura	270 mm
Peso Neto	0.463 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	480 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	80 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	415 mm
Caja Ancho	300 mm
Caja Altura	210 mm
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4") per pcs.	0.0129 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0.029 kg
Total Tare Weight	0.0419 kg
Peso Bruto	0.5 kg
Metro cúbico	0.003132 M3
Codigo GTIN-13	5705020291456
Codigo GTIN-14	15705020291453
Codigo de mercancía	96039091

Detalles de Cumplimiento y Normas

Número de artículo: 29145

Material prima probada por la FDA (21) ¹	Si
Complies with California Proposition 65	Si
Cumple con Halal y Kosher	Si
PFAS añadidos intencionalmente	No

Datos Técnicos

Rigidez de las cerdas	Muy duras
Longitud del filamento visible	170 mm
Conexión	Rosca

Límites de Uso

Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	93 °C
Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos)	80 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	100 °C
Temperatura mínima de uso ³	-20 °C
Temperatura máxima de secar	80 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH
pH máxi. de concentración durante el uso	10.5 pH

Por ello, todos los equipos nuevos se deben limpiar, desinfectar, esterilizar y todas etiquetas deben ser quitadas, antes de su utilización, del modo adecuado para el uso que vayan a recibir, es decir, si se trata de una zona de producción de alimentos de bajo riesgo o de alto riesgo, si se van a utilizar en zonas hospitalarias generales o en unidades de cuidados intensivos, etc.

1. Consulte la Declaración de Conformidad para más información sobre el contacto con alimentos

3. No almacene el producto por debajo de 0° Celsius.

