

# Escoba cuello recto

310 mm, Medias, Naranja



Número de artículo: 31667



Ideal para limpiar entre máquinas y debajo de las mesas, esta escoba de cuello recto barre el polvo, papeles y restos de alimentos, incluso de pescado y carne.

## Información General

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

## Dimensiones del Producto

Longitud/Profundidad	310 mm
Ancho	60 mm
Altura	140 mm
Peso Neto	0.43 kg

## Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	15 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	450 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	90 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	400 mm
Caja Ancho	310 mm
Caja Altura	310 mm
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4") per pcs.	0.0087 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0.0307 kg
Total Tare Weight	0.0394 kg
Peso Bruto	0.47 kg
Metro cúbico	0.002604 M3
Codigo GTIN-13	5705020316678
Codigo GTIN-14	15705020316675
Codigo de mercancía	96039099

## Detalles de Cumplimiento y Normas

## Número de artículo: 31667

Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos <sup>1</sup>	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) N° 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Si
Material prima probada por la FDA (21) <sup>1</sup>	Si
Cumple con UK 2019 No. 704 sobre materiales en contacto con alimentos	Si
Complies with California Proposition 65	Si
Cumple con Halal y Kosher	Si
PFAS añadidos intencionalmente	No

## Datos Técnicos

Rigidez de las cerdas	Medias
Longitud del filamento visible	78 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 <sup>3</sup>	-20 °C
Temperatura máxima de secar	100 °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.