

# Cepillo de mano

280 mm, Medias, Blanco



Número de artículo: 42375

Este cepillo multiusos es ideal para limpiar en detalle máquinas y equipos.

## Información General

Rigidez de las cerdas	Medias
Color	Blanco
Material	Polipropileno, Poliéster (PBT), Acero inoxidable (AISI 304L)
UNSPSC Code	47131605
País de Origen	Dinamarca

## Dimensiones del Producto

Longitud del filamento visible	23 mm
Longitud/Profundidad	280 mm
Ancho	60 mm
Altura	55 mm
Peso Neto	0.05 kg

## Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	20 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	2200 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	200 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	325 mm
Caja Ancho	235 mm
Caja Altura	160 mm
Envase de plástico (símbolo de reciclaje "4") – LDPE por unidad	0.0037 kg
Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje "20" PAP) por unidad	0.01 kg
Total Tare Weight	0.0137 kg
Peso Bruto	0.06 kg
Metro cúbico	0.000924 M3
Codigo GTIN-13	5705020423758
Codigo GTIN-14	15705020042376
Codigo de mercancía	96039099

Número de artículo: 42375

## Detalles de Cumplimiento y Normas

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
Conforme con el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH)	Si
Complies with California Proposition 65	Si
Cumple con Halal y Kosher	Si
PFAS añadidos intencionalmente	No

## Datos Técnicos

Longitud del mango/agarre	200 mm
---------------------------	--------

## 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.

