

# Cepillo con filamentos resistentes al calor

290 mm, Duras, Blanco



Número de artículo: 42885

Diseñado para eliminar residuos de selladoras y otros equipos de envasado, este cepillo es ideal para limpiar planchas calientes y sartenes.

## Información General

Color	Blanco
Material	Polipropileno, Polyphenylene Sulfide (PPS), Acero inoxidable (AISI 304L)
UNSPSC Code	47131605
País de Origen Código ISO	DK
País de Origen	Dinamarca

## Dimensiones del Producto

Longitud/Profundidad	290 mm
Ancho	30 mm
Altura	65 mm
Peso Neto	0.05 kg

## Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	960 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	160 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	330 mm
Caja Ancho	180 mm
Caja Altura	85 mm
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4") per pcs.	0.0037 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0.0194 kg
Total Tare Weight	0.0231 kg
Peso Bruto	0.07 kg
Metro cúbico	0.000566 M3
Codigo GTIN-13	5705020428852
Codigo GTIN-14	15705020428859
Codigo de mercancía	96039099

## Detalles de Cumplimiento y Normas

## Número de artículo: 42885

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
Cumple con Halal y Kosher	Si
PFAS añadidos intencionalmente	No

## Datos Técnicos

Rigidez de las cerdas	Duras
Longitud del filamento visible	22 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)	100 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	175 °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.