

Cepillo para polvo

300 mm, Blandas, Rojo



Número de artículo: 45824



Este cepillo para polvo está diseñado para barrer partículas finas, como harina, en cintas transportadoras y superficies destinadas a la preparación de alimentos.

Información General

Color	Rojo
Material	Polipropileno, Poliéster (PBT), Acero inoxidable (AISI 304L)
UNSPSC Code	47131605
País de Origen Código ISO	DK
País de Origen	Dinamarca

Dimensiones del Producto

Longitud/Profundidad	300 mm
Ancho	31 mm
Altura	78 mm
Peso Neto	0.3 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	1000 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	100 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	325 mm
Caja Ancho	240 mm
Caja Altura	160 mm
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4") per pcs.	0.0056 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0.02 kg
Total Tare Weight	0.0256 kg
Peso Bruto	0.33 kg
Metro cúbico	0.000725 M3
Codigo GTIN-13	5705020458248
Codigo GTIN-14	15705020458245
Codigo de mercancía	96039099

Detalles de Cumplimiento y Normas

Número de artículo: 45824

Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos ¹	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) N° 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Si
Material prima probada por la FDA (21) ¹	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

Rigidez de las cerdas	Blandas
Longitud del filamento visible	40 mm
Altura del palé	179 cm

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	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.

