

# Cepillo para limpiar superficies calientes o parrillas

150 mm, Muy duras, Blanco



Número de artículo: 47535



Limpie con facilidad planchas y superficies calientes con este cepillo para restregar altamente efectivo.

## 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	150 mm
Ancho	65 mm
Altura	55 mm
Peso Neto	0.16 kg

## Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	5 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	1100 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	55 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	400 mm
Caja Ancho	170 mm
Caja Altura	85 mm
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4") per pcs.	0.0044 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0.0278 kg
Total Tare Weight	0.0322 kg
Peso Bruto	0.19 kg
Metro cúbico	0.000536 M3
Codigo GTIN-13	5705020047534
Codigo GTIN-14	15705020047531
Codigo de mercancía	96039099

Número de artículo: 47535

## 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
Cumple con Halal y Kosher	Si
PFAS añadidos intencionalmente	No

## Datos Técnicos

Rigidez de las cerdas	Muy duras
Longitud del filamento visible	20 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)	180 °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.

