

# Cepillo para baños con recipiente

720 mm, Medias, Blanco



Número de artículo: 50515

Cepillo de inodoro con mango largo y un cepillo para limpiar los bordes del váter. Incluso un soporte para colgarlo.

## Información General

Color	Blanco
Material	Poliéster (PBT), Acero (S235) galvanizado, Polipropileno reciclado, Polipropileno
UNSPSC Code	47131608
País de Origen Código ISO	DK
País de Origen	Dinamarca

## Dimensiones del Producto

Longitud/Profundidad	720 mm
Ancho	180 mm
Altura	180 mm
Peso Neto	0.606 kg

## Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	120 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	20 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	1000 mm
Caja Ancho	400 mm
Caja Altura	250 mm
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4") per pcs.	0.15 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0.09 kg
Total Tare Weight	0.24 kg
Peso Bruto	0.85 kg
Metro cúbico	0.023328 M3
Codigo GTIN-13	5705020505157
Codigo GTIN-14	15705020505154
Codigo de mercancía	96039099

## Detalles de Cumplimiento y Normas

## Número de artículo: 50515

Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos <sup>1</sup>	No
Cumple con UK 2019 No. 704 sobre materiales en contacto con alimentos	No
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	Medias
Díametro de Producto	90 mm

## Límites de Uso

Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	100 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	80 °C
Temperatura mínima de uso <sup>3</sup>	-20 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH
pH máxi. de concentración durante el uso	10.5 pH

## Detalles de Sostenibilidad

Recycled Material Content	Si
Contenido de material reciclado, porcentaje	33 %

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.

