

Escobillón

Ø20 mm, 500 mm, Medias, Naranja



Número de artículo: 53767



Use este práctico cepillo de tubo para limpiar con eficacia botellas, tubos y superficies de difícil acceso como ranuras y hendiduras en máquinas y cintas transportadoras.

Información General

Rigidez de las cerdas	Medias
Color	Naranja
Material	Polipropileno, Poliéster (PBT), Acero inoxidable (AISI 304Cu)
UNSPSC Code	27113002
País de Origen	Dinamarca

Dimensiones del Producto

Longitud del filamento visible	8 mm
Díametro de Producto	20 mm
Longitud/Profundidad	500 mm
Ancho	25 mm
Altura	25 mm
Peso Neto	0.08 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	15 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	2700 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	150 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	525 mm
Caja Ancho	150 mm
Caja Altura	105 mm
Envase de plástico (símbolo de reciclaje "4") – LDPE por unidad	0.009 kg
Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje "20" PAP) por unidad	0.008 kg
Total Tare Weight	0.017 kg
Peso Bruto	0.1 kg
Metro cúbico	0.000313 M3
Código GTIN-13	5705020537677
Código GTIN-14	15705020537674
Código de mercancía	96039099

Número de artículo: 53767

Detalles de Cumplimiento y Normas

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

Longitud del mango/agarre	130 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)	80 °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

Detalles de Registro de Diseño y Patente

Registro de diseño No.	EU 002175075-1-2, GB 90021750750001-0002
------------------------	--

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

