

Cepillo para tubería

Ø103 mm, Medias, Blanco



Número de artículo: 53801035

Limpie con facilidad tuberías y tubos en aparatos como picadoras de carne con este versátil escobillón para la limpieza interior de tubería. Compatible con todos los mangos Vikan.

Información General

| | |
|---------------------------|--|
| Color | Blanco |
| Material | Polipropileno, Poliéster (PBT), Acero inoxidable (AISI 304L) |
| UNSPSC Code | 27113002 |
| País de Origen Código ISO | DK |
| País de Origen | Dinamarca |

Dimensiones del Producto

| | |
|----------------------|---------|
| Longitud/Profundidad | 170 mm |
| Ancho | 100 mm |
| Altura | 100 mm |
| Peso Neto | 0.16 kg |

Detalles de Embalaje y Envío

| | |
|---|----------------|
| Cantidad por Caja | 10 Pzas. |
| Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm) | 576 Pzas. |
| Quantity Per Layer (Pallet) | 60 Pzas. |
| Caja Longitud/Profundidad | 415 mm |
| Caja Ancho | 300 mm |
| Caja Altura | 210 mm |
| Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4") per pcs. | 0.0063 kg |
| Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs. | 0.028 kg |
| Total Tare Weight | 0.0343 kg |
| Peso Bruto | 0.19 kg |
| Metro cúbico | 0.0017 M3 |
| Codigo GTIN-13 | 5705025380100 |
| Codigo GTIN-14 | 15705025380107 |
| Codigo de mercancía | 96039099 |

Detalles de Cumplimiento y Normas

Número de artículo: 53801035

| | |
|--|----|
| 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 | Medias |
| Longitud del filamento visible | 37 mm |
| Conexión | Rosca |
| Díametro de Producto | 103 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) | 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.
3. No almacene el producto por debajo de 0° Celsius.

