

Cepillo c/mango, una pieza

Ø90 mm, Medias/duras, Blanco



Número de artículo: 5381905

Elimine con eficacia la suciedad difícil y los depósitos de alimentos de las tuberías con este escobillón de una pieza. Sin uniones entre el mango y el cabezal y con unos filamentos ultrarrígidos, este escobillón ofrece unos resultados excelentes de limpieza.

Información General

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

Dimensiones del Producto

Longitud del filamento visible	32 mm
Díametro de Producto	90 mm
Longitud/Profundidad	430 mm
Ancho	90 mm
Altura	90 mm
Peso Neto	0.17 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	480 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	60 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	600 mm
Caja Ancho	295 mm
Caja Altura	210 mm
Envase de plástico (símbolo de reciclaje "4") – LDPE por unidad	0.0085 kg
Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje "20" PAP) por unidad	0.0215 kg
Total Tare Weight	0.03 kg
Peso Bruto	0.2 kg
Metro cúbico	0.003483 M3
Código GTIN-13	5705022001015
Código GTIN-14	15705028001023
Código de mercancía	96039099

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

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.