

Cepillo de Tanques con el paso del agua

240 mm, Suave/partido, Blanco



Número de artículo: 70675



Elimine con facilidad el polvo y la suciedad en áreas de difícil acceso o en altura con este cepillo para lavar, completamente regulable y con paso de agua. Ideal para diferentes tareas de limpieza. Destaca por sus cerdas de fibra divididas, que retienen el agua para optimizar la eficacia en la limpieza. Compatible con todos los mangos Vikan.

Información General

Color	Blanco
Material	Polipropileno, Acero inoxidable (AISI 304), Poliéster (PBT)
UNSPSC Code	47131605
País de Origen Código ISO	DK
País de Origen	Dinamarca

Dimensiones del Producto

Longitud/Profundidad	240 mm
Ancho	130 mm
Altura	145 mm
Peso Neto	0.43 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	4 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	416 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	32 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	385 mm
Caja Ancho	295 mm
Caja Altura	145 mm
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4") per pcs.	0.0129 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0.065 kg
Total Tare Weight	0.0779 kg
Peso Bruto	0.51 kg
Metro cúbico	0.004524 M3
Codigo GTIN-13	5705020706752
Codigo GTIN-14	15705020706759
Codigo de mercancía	96039099



Número de artículo: 70675

Detalles de Cumplimiento y Normas

Material prima probada por la FDA (21) ¹	Si
Cumple con los estatutos de la Federación Europea de Brochas (FEIBP)	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	Suave/partido
Longitud del filamento visible	44 mm
Conexión	Rosca

Límites de Uso

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.

