

Cepillo para tostadora, 2 uds.

395 mm, Medias, Rojo



Número de artículo: 30024

Extraiga con facilidad los restos de pan de su tostadora con este cepillo para tostadora de categoría profesional.

Información General

Color	Rojo
Material	Polipropileno, Polyphenylene Sulfide (PPS), Acero inoxidable (AISI 304)
País de Origen Código ISO	SE
País de Origen	Suecia

Dimensiones del Producto

Longitud/Profundidad	395 mm
Ancho	52 mm
Altura	47 mm
Peso Neto	0.11 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	25 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	0 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	150 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	445 mm
Caja Ancho	330 mm
Caja Altura	100 mm
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0.0108 kg
Total Tare Weight	0.0108 kg
Peso Bruto	0.12 kg
Metro cúbico	0.000965 M3
Codigo GTIN-13	5705020300240
Codigo GTIN-14	15705020300247
Codigo de mercancía	96039099

Detalles de Cumplimiento y Normas

Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos ¹	Si
---	----

Número de artículo: 30024

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	46 mm

Límites de Uso

Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos)	100 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	180 °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 Sostenibilidad

Símbolo de reciclaje "7", Varios tipos de plásticos	No
---	----

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.