

38857

Cepillo de mano, Ø110 mm, Duras, Naranja



3885-v Friegue y limpie con eficacia cintas transportadoras, contenedores de alimentos y otras muchas cosas con este resistente cepillo de mano redondo, cuyo diseño ergonómico le permitirá ejercer mayor presión en el cepillo durante el uso.

Datos técnicos

Número de Artículo	38857
Rigidez de las cerdas	Duras
Longitud del filamento visible	44 mm
Material	Polipropileno Poliéster (PBT) Acero inoxidable (AISI 304L)
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
Registro de diseño No.	EU 002533729-1-5, GB 90025337290001-5
Cantidad por Caja	15 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	1200 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	120 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	0 mm
Caja Ancho	0 mm
Caja Altura	0 mm
Diametro de Producto	110 mm
Longitud/Profundidad	110 mm
Ancho	110 mm
Altura	110 mm
Peso Neto	0.24 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.0063 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.0089 kg
Total Tare Weight	0.0152 kg
Peso Bruto	0.26 kg
Metro cúbico	0.001331 M3
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 uso³	-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
Codigo GTIN-13	5705022007390
Codigo GTIN-14	15705028007407
Codigo de mercancía	96039099
UNSPSC Code	47131605
País de Origen Código ISO	DK
País de Origen	Dinamarca

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.