

39515



Cepillo para detalle con borde raspador , 150 mm, Duras, Blanco



Un cepillo de detalle muy eficaz. El borde raspador sólido es adecuado para aflojar la suciedad muy difícil de las superficies. La empuñadura plana ofrece un buen apoyo y control en su mano para una variedad de tareas de limpieza. Se puede aplicar fuerza adicional durante el fregado presionando el dedo índice sobre el cabezal del cepillo durante la limpieza.

Datos técnicos

Número de Artículo	39515
Rigidez de las cerdas	Duras
Longitud del filamento visible	20 mm
Material	Polipropileno Poliéster (PBT)
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 008554125-0002, UK 6139372
Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	4800 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	240 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	240 mm
Caja Ancho	150 mm
Caja Altura	75 mm
Longitud/Profundidad	150 mm
Ancho	27 mm
Altura	90 mm
Peso Neto	0.025 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.0025 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.0083 kg
Total Tare Weight	0.0108 kg
Peso Bruto	0.04 kg
Metro cúbico	0.000364 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 uso ³	-20 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH

pH máxi. de concentración durante el uso	10.5 pH
Codigo GTIN-13	5705022030138
Codigo GTIN-14	15705028030146
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.