

41813

Cepillo de glaseado con mango largo, 415 mm, Blandas, Azul



Esta brocha de repostería es ideal para aplicar agua y glaseados en productos de panadería y repostería.

Datos técnicos

Número de Artículo	41813
Rigidez de las cerdas	Blandas
Longitud del filamento visible	60 mm
Material	Polipropileno Poliéster (PBT) Acero inoxidable (AISI 304)
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 002025700-0001-3, GB 20257000001-3
Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	630 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	70 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	435 mm
Caja Ancho	210 mm
Caja Altura	175 mm
Longitud/Profundidad	415 mm
Ancho	70 mm
Altura	80 mm
Peso Neto	0.22 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.0085 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.076 kg
Total Tare Weight	0.0845 kg
Peso Bruto	0.3 kg
Metro cúbico	0.002324 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

Temperatura máxima de secar	100 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2.5 pH
pH máxi. de concentración durante el uso	10 pH
Codigo GTIN-13	5705020418136
Codigo GTIN-14	15705020418133
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.