

41857

Cepillo de limpieza angosto con mango largo, 420 mm, Duras, Naranja



Limpie fácilmente espacios pequeños con este cepillo de cabezal angosto de 46 mm de ancho. Las cerdas están en ángulo para facilitar la limpieza de las esquinas, el agarre está diseñado para una mayor estabilidad y todo el cepillo está codificado por color para admitir los principios HACCP.

Datos técnicos

Número de Artículo	41857
Rigidez de las cerdas	Duras
Longitud del filamento visible	36 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 008554125-0003, UK 6139373
Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	480 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	70 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	530 mm
Caja Ancho	230 mm
Caja Altura	150 mm
Longitud/Profundidad	420 mm
Ancho	46 mm
Altura	110 mm
Peso Neto	0.23 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.0085 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.025 kg
Total Tare Weight	0.0335 kg
Peso Bruto	0.26 kg
Metro cúbico	0.002125 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 pH
pH máxi. de concentración durante el uso	10.5 pH
Codigo GTIN-13	5705022022690
Codigo GTIN-14	15705028022707
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.