

44015

Cepillo de mano, 205 mm, Muy duras, Blanco



Limpie con eficacia alrededor de juntas, franjas de goma y uniones en máquinas y en cintas transportadoras con este cepillo compacto para limpieza en detalle.

Datos técnicos

Número de Artículo	44015
Rigidez de las cerdas	Muy duras
Longitud del filamento visible	15 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 002364174-1-2, GB 90023641740001-2
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	205 mm
Ancho	20 mm
Altura	30 mm
Peso Neto	0.03 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.0027 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.0083 kg
Total Tare Weight	0.011 kg
Peso Bruto	0.04 kg
Metro cúbico	0.000123 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	5705020440151
Codigo GTIN-14	15705020440158
Codigo de mercancía	96039091
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.