

Juego de 3 escobillones, Ø2, Ø6, Ø6 mm

Blandas, Blanco



Número de artículo: 53625

Kit de limpieza de tres piezas ideal para limpiar boquillas y válvulas muy pequeñas en máquinas como cafeteras y licuadoras. Incorpora cepillos de Ø 2 mm, Ø 6 mm y Ø 6 mm.

Información General

Color	Blanco
Material	Poliéster (PBT), Acero inoxidable (AISI 304)
UNSPSC Code	27113002
País de Origen Código ISO	KH
País de Origen	Camboya

Dimensiones del Producto

Longitud/Profundidad	150 mm
Peso Neto	0.01 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	9880 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	200 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	150 mm
Caja Ancho	90 mm
Caja Altura	10 mm
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4") per pcs.	0.0018 kg
Total Tare Weight	0.0018 kg
Peso Bruto	0.01 kg
Codigo GTIN-13	5705020536250
Codigo GTIN-14	15705020536257
Codigo de mercancía	96039099

Detalles de Cumplimiento y Normas

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

Número de artículo: 53625

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

Datos Técnicos

Rigidez de las cerdas	Blandas
-----------------------	---------

Límites de Uso

Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	93 °C
Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos)	100 °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

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.