5380639

Cepillo para tubería, Ø63 mm, Duras, Negro

Limpie con facilidad tuberías y tubos en aparatos como máquinas de clasificación de pescado y picadoras de carne con este versátil escobillón para la limpieza interior de tubería.. Compatible con todos los mangos Vikan.

Datos técnicos

Número de Artículo	5380639
Rigidez de las cerdas	Duras
Longitud del filamento visible	11 mm
Conexión	Rosca
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) Nº 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
Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	1440 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	120 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	290 mm
Caja Ancho	195 mm
Caja Altura	175 mm
Diametro de Producto	63 mm
Longitud/Profundidad	145 mm
Peso Neto	0.12 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.0027 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.015 kg
Total Tare Weight	0.0177 kg
Peso Bruto	0.14 kg
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	5705022046092
Codigo GTIN-14	15705028046109
Codigo de mercancía	96039099
UNSPSC Code	27113002
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.

3. No almacene el producto por debajo de 0° Celsius.