

Brocha

50 mm, Blandas, Verde



Número de artículo: 5552502

Las cerdas muy finas y suaves facilitan la aplicación en, por ejemplo adobo, huevo, glaseado etc. Alternativamente, el cepillo se puede utilizar para la limpieza en detalle.

Información General

Color	Verde
Material	Polipropileno, Poliéster (PBT), Acero inoxidable (AISI 304)
País de Origen Código ISO	DK
País de Origen	Dinamarca

Dimensiones del Producto

Longitud/Profundidad	195 mm
Ancho	50 mm
Altura	14.5 mm
Peso Neto	0.04 kg

Detalles de Embalaje y Envío

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
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4") per pcs.	0.0025 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0.008 kg
Total Tare Weight	0.0105 kg
Peso Bruto	0.05 kg
Metro cúbico	0.000141 M3
Codigo GTIN-13	5705022015890
Codigo GTIN-14	15705028015907
Codigo de mercancía	96039099

Detalles de Cumplimiento y Normas

Número de artículo: 5552502

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

Datos Técnicos

Rigidez de las cerdas	Blandas
Longitud del filamento visible	45 mm
Longitud del mango/agarre	120 mm
GripLengthInches	4.72

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)	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

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.