

70477

Cepillo angular, 265 mm, Medias, Naranja



Limpie y friegue con eficacia las juntas entre el suelo y la pared, así como la parte inferior de máquinas y equipos, con este cepillo angular cuyas cerdas en ángulo permiten usarlo con el mango en posición paralela al suelo. También es ideal para limpiar desagües y sumideros.

Datos técnicos

Número de Artículo	70477
Rigidez de las cerdas	Medias
Longitud del filamento visible	45 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) 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 002533729-1-5, GB 90025337290001-5
Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	280 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	40 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	610 mm
Caja Ancho	290 mm
Caja Altura	200 mm
Longitud/Profundidad	265 mm
Ancho	150 mm
Altura	100 mm
Peso Neto	0.5 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.0078 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.0522 kg
Total Tare Weight	0.06 kg
Peso Bruto	0.56 kg
Metro cúbico	0.003975 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 uso³	-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	5705020704772
Codigo GTIN-14	15705020704779
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.