

35873

# Cepillo pequeño de mano M, 165 mm, Medias, Azul



Friegue y limpie con facilidad superficies destinadas a la preparación de alimentos, tablas de cortar y contenedores de alimentos con este pequeño cepillo de mano polivalente.

## Datos técnicos

Número de Artículo	35873
Rigidez de las cerdas	Medias
Longitud del filamento visible	20 mm
Material	Polipropileno Poliéster (PBT) Acero inoxidable (AISI 304L)
Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos <sup>1</sup>	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) N° 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Si
Material prima probada por la FDA (21) <sup>1</sup>	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, ftalatos y BPA están añadidos intencionalmente	No
Registro de diseño No.	EU 002533729-1-5, GB 90025337290001-5
Cantidad por Caja	20 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	3200 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	240 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	290 mm
Caja Ancho	195 mm
Caja Altura	175 mm
Longitud/Profundidad	165 mm
Ancho	50 mm
Altura	45 mm
Peso Neto	0.111 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.0027 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.00395 kg
Total Tare Weight	0.00665 kg
Peso Bruto	0.12 kg
Metro cúbico	0.000371 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 <sup>3</sup>	-20 °C

<b>Temperatura máxima de secar</b>	100 °C
<b>pH mín. de concentración durante el uso</b>	2 pH
<b>pH máxi. de concentración durante el uso</b>	10.5 pH
<b>Codigo GTIN-13</b>	5705020358739
<b>Codigo GTIN-14</b>	15705020358736
<b>Codigo de mercancía</b>	96039099
<b>País de Origen Código ISO</b>	DK
<b>País de Origen</b>	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.