

38903

# Cepillo de mano L, 200 mm, Duras, Azul



Use este cepillo de mano polivalente para limpiar eficazmente mesas, cintas transportadoras, tablas de cortar, cubos, recipientes grandes y equipos con esquinas de difícil acceso y hendiduras.

## Datos técnicos

Número de Artículo	38903
Rigidez de las cerdas	Duras
Longitud del filamento visible	36 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 002025700-0001-3, GB 20257000001-3
Cantidad por Caja	15 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	1560 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	120 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	385 mm
Caja Ancho	290 mm
Caja Altura	140 mm
Longitud/Profundidad	200 mm
Ancho	70 mm
Altura	60 mm
Peso Neto	0.22 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.0044 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.0146 kg
Total Tare Weight	0.019 kg
Peso Bruto	0.24 kg
Metro cúbico	0.00084 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>	5705020389030
<b>Codigo GTIN-14</b>	15705020389037
<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.