

41903

## Cepillo de mano c/mango corto, 270 mm, Medias, Azul



Ideal para eliminar la suciedad difícil de cintas transportadoras, líneas de producción, máquinas y superficies destinadas a la preparación de alimentos, este cepillo para lavar dispone de un mango corto y ergonómico que facilita la limpieza diaria de forma eficaz.

# Datos técnicos

Número de Artículo	41903
Rigidez de las cerdas	Medias
Longitud del filamento visible	36 mm
Material	Polipropileno Poliéster (PBT) Acero inoxidable (AISI 304)
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
Cumple con Halal y Kosher	Si
Registro de diseño No.	EU 002025700-0001-3, GB 20257000001-3
Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	1040 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	80 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	380 mm
Caja Ancho	290 mm
Caja Altura	135 mm
Longitud/Profundidad	270 mm
Ancho	70 mm
Altura	85 mm
Peso Neto	0.21 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.0056 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.026 kg
Total Tare Weight	0.0316 kg
Peso Bruto	0.24 kg
Metro cúbico	0.001607 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
Temperatura máxima de secar	100 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH

<b>pH máxi. de concentración durante el uso</b>	10.5 pH
<b>Codigo GTIN-13</b>	5705020419034
<b>Codigo GTIN-14</b>	15705020419031
<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.