

41923

Spazzola multiuso, manico
corto, 270 mm, Duro, Blu



Ideale per rimuovere lo sporco ostinato da nastri trasportatori, linee di produzione, macchinari e superfici per la preparazione degli alimenti, questa spazzola multiuso è dotata di manico corto ed ergonomico per una pulizia quotidiana facile ed efficace.

Technical Data

Articolo numero	41923
Rigidità delle setole	Duro
Lunghezza visibile delle setole	36 mm
Materiale	Polypropylene Polyester (PBT) Acciaio inox (AISI 304L)
Per contatto con i prodotti alimentari (EU 1935/2004) DoC ¹	Si
Prodotto in accord con il regolamento EU 2023/2006/EC Relativo alle GMP	Si
FDA conforme alle materie prime (CFR 21) ¹	Si
Conforme con UK 2019 N.704 sui materiali a contatto con gli alimenti	Si
Soddisfa il Regolamento REACH (CE) N. 1907/2006	Si
Complies with California Proposition 65	Si
Conforme al metodo Halal e Kosher	Si
PFAS, ftalati e BPA aggiunti intenzionalmente	No
Numero di registrazione del design	EU 002025700-0001-3, GB 20257000001-3
Quantità per colli	10 Pz.
Quantità per pallet (80 x 120 x 180 cm)	960 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	80 Pz.
Lunghezza collo/Profondità	380 mm
Larghezza collo	285 mm
Altezza collo	135 mm
Lunghezza/Profondità	270 mm
Larghezza	70 mm
Altezza	85 mm
Peso netto	0,21 kg
Peso della busta (Simbolo di riciclaggio "4")	0,0056 kg
Peso del cartone (Recycling symbol "20" PAP)	0,065 kg
Total Tare Weight	0,0706 kg
Peso lordo	0,28 kg
Metri cubi	0,001607 M3
Temperatura di sterilizzazione raccomandata (autoclave)	121 °C
Temperatura massima di lavaggio (lavastoviglie)	93 °C
Max. temperatura uso	80 °C
Temperatura di utilizzo massima (non contatto alimentare)	100 °C
Min. temperatura uso ³	-20 °C

Max. temperatura per asciugatura	100 °C
Min. campo di misura pH per la concentrazione da usare	2 pH
Max. campo di misura pH per la concentrazione da usare	10,5 pH
Codice GTIN-13	5705020419232
Codice GTIN-14	15705020419239
Codice delle merci	96039099
UNSPSC Code	47131605
Paese d'origine Codice ISO	DK
Paese d'origine	Taani

Le nuove attrezzature devono essere pulite, disinfettate, sterilizzate e private delle etichette, in base al proprio utilizzo prima dell'uso; ad esempio aree produttive ad alto rischio o a basso rischio, aree ospedaliere generiche o zona di terapia intensiva.

1. Vedere la dichiarazione di conformità per ulteriori dettagli sul contatto con gli alimenti
3. Non conservare il prodotto al di sotto dei 0° Celsius.