44023

Cepillo de mano con filamentos resistentes al calor, 205 mm, Muy duras, Azul

Cepillo para eliminar residuos de selladoras y otros equipos de envasado. Ideal para limpiar planchas y sartenes aún calientes.

Datos técnicos

Número de Artículo	44023
Rigidez de las cerdas	Muy duras
Longitud del filamento visible	11 mm
Material	Polipropileno Poliéster (PBT) Acero inoxidable (AISI 304)
Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos[1]	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) Nº 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
Cumple con Halal y Kosher	Si
PFAS, ftalatos y BPA están añadidos intencionalmente	No
Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	4800 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	240 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	260 mm
Caja Ancho	150 mm
Caja Altura	75 mm
Longitud/Profundidad	205 mm
Ancho	20 mm
Altura	60 mm
Peso Neto	0.03 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.0027 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.0083 kg
Total Tare Weight	0.011 kg
Peso Bruto	0.04 kg
Metro cúbico	0.000246 M3
Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	93 °C
Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos)	100 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	175 °C
Temperatura mínima de uso[3]	-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	5705022000315
Codigo GTIN-14	15705028000323
Codigo de mercancía	96039091
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.