Cepillo para Juntas Vikan con Borde Raspador

225 mm, Muy duras, Blanco

Número de articulo: 44075

El Cepillo para Juntas Vikan con Borde Raspador es un cepillo de limpieza higiénico diseñado específicamente para la industria alimentaria, el comercio minorista de alimentos, restaurantes y servicios de catering, donde la higiene y la inocuidad alimentaria son fundamentales. Su cabezal inclinado está diseñado para limpiar las juntas entre baldosas, así como esquinas, bordes y superficies de equipos de difícil acceso, es decir, las áreas donde la suciedad se acumula y donde un cepillo estándar para suelos o de mano no puede mantener un contacto constante y eficaz.

Un borde raspador expuesto situado delante de las cerdas ayuda a desprender los residuos adheridos antes de comenzar el cepillado, evitando que el operario tenga que trabajar sobre suciedad incrustada desde la primera pasada. Las cerdas duras y resistentes eliminan posteriormente los residuos restantes, como masa horneada, proteínas desnaturalizadas por el calor, incrustaciones minerales y biopelículas. Además, su mango largo mantiene la mano alejada de superficies húmedas o sucias durante tareas repetitivas de limpieza.

Fabricado en Dinamarca con un mango largo de polipropileno, cerdas de poliéster y grapas de acero inoxidable, este cepillo se produce con materias primas conformes con la normativa de la UE, el Reino Unido y la FDA. Entre usos, el orificio de suspensión en forma de gota está diseñado para evitar la acumulación de líquidos, permitiendo un secado higiénico y facilitando su visibilidad en ganchos o paneles de sombras. Las versiones codificadas por colores ayudan a implementar planes de zonificación higiénica y programas 5S.

Con un cabezal de 18 mm, el Cepillo para Juntas con Borde Raspador es el modelo con el cabezal más ancho de esta serie de cepillos de detalle. Es más ancho que el Cepillo de Detalle con Cabezal Estrecho y que el Cepillo de Detalle con Cabezal Pequeño y Estrecho de 11,2 mm. Esta anchura adicional lo hace ideal para superficies más amplias, como juntas de baldosas y esquinas de equipos, mientras que los otros dos modelos están diseñados para juntas, sellos y uniones mecánicas más estrechas.

Información General

Rigidez de las cerdas	Muy duras
Color	Blanco
Material	Polipropileno, Poliéster (PBT), Acero inoxidable (AISI 304L)
UNSPSC Code	47131605
País de Origen	Dinamarca

Dimensiones del Producto

Longitud del filamento visible	22 mm
Longitud/Profundidad	225 mm
Ancho	18 mm
Altura	80 mm
Peso Neto	0.063 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por capa (palé)	80 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	2240 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	325 mm
Caja Ancho	285 mm

Número de articulo: 44075

Caja Altura	55 mm
Envase de plástico (símbolo de reciclaje “4”) – LDPE por unidad	0.0033 kg
Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje “20” PAP) por unidad	0.01 kg
Total Tare Weight	0.0133 kg
Peso Bruto	0.08 kg
Metro cúbico	0,000324 M3
Codigo GTIN-13	5705022051553
Codigo GTIN-14	15705028051561
Codigo de mercancía	96039091

Detalles de Cumplimiento y Normas

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
Complies with California Proposition 65	Si
Cumple con Halal y Kosher	Si
PFAS añadidos intencionalmente	No

Límites de Uso

Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	93 °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

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.