

Spazzola per farina

300 mm, Morbido, Verde



Numero d'articolo: 45822



Questa spazzola per farina è stata progettata per rimuovere particelle fini come la farina dai nastri trasportatori e dalle superfici di preparazione degli alimenti.

Informazioni Generali

Colore	Verde
Materiale	Polypropylene, Polyester (PBT), Acciaio inox (AISI 304L)
UNSPSC Code	47131605
Paese d'origine Codice ISO	DK
Paese d'origine	Taani

Dimensioni del Prodotto

Lunghezza/Profondità	300 mm
Larghezza	31 mm
Altezza	78 mm
Peso netto	0.3 kg

Dettagli di Imballaggio e Spedizione

Quantità per colli	10 Pz.
Quantità per pallet (80 x 120 x 180 cm)	1000 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	100 Pz.
Lunghezza collo/Profondità	325 mm
Larghezza collo	240 mm
Altezza collo	160 mm
Peso della busta (Simbolo di riciclaggio "4") per pcs.	0.0056 kg
Peso del cartone (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0.02 kg
Total Tare Weight	0.0256 kg
Peso lordo	0.33 kg
Metri cubi	0.000725 M3
Codice GTIN-13	5705020458224
Codice GTIN-14	15705020458221
Codice delle merce	96039099

Dettagli di Conformità e Standard

Numero d'articolo: 45822

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 aggiunto intenzionalmente	No

Dati Tecnici

Rigidità delle setole	Morbido
Lunghezza visibile delle setole	40 mm
Altezza del pallet	179 cm

Limiti di Utilizzo

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

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.