

53575

Juego de cepillos y escobillones, Blanco



Diseñado especialmente para las máquinas de helados tradicionales, este kit de cepillos ofrece una selección de cepillos de diferentes diámetros para limpiar con eficacia las áreas de difícil acceso.

Datos técnicos

| | |
|---|--|
| Número de Artículo | 53575 |
| Material | Poliéster (PBT) Polipropileno Acero inoxidable (AISI 304L) Acero inoxidable (AISI 304Cu) |
| Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos ¹ | Si |
| Producido conforme al Reglamento (CE) N° 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 | 5 Pzas. |
| Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm) | 200 Pzas. |
| Quantity Per Layer (Pallet) | 20 Pzas. |
| Caja Longitud/Profundidad | 530 mm |
| Caja Ancho | 230 mm |
| Caja Altura | 150 mm |
| Longitud/Profundidad | 490 mm |
| Ancho | 105 mm |
| Altura | 105 mm |
| Peso Neto | 0.31 kg |
| Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4") | 0.0138 kg |
| Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP) | 0.025 kg |
| Total Tare Weight | 0.0388 kg |
| Peso Bruto | 0.35 kg |
| Metro cúbico | 0.005402 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 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 | 5705020535758 |
| Codigo GTIN-14 | 15705020535755 |
| Codigo de mercancía | 96039099 |
| 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.