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) 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 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
UNSPSC Code	27113002
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.