# Escobillón

Ø20 mm, 200 mm, Medias,  Rojo

## Número de articulo: 53654

Cepillo de tubo versátil diseñado para la limpieza de tubos en el sector lácteo, cervecero y pesquero. Compatible con los mangos flexibles Vikan 53515 y 53525.

## Información General

| | |
|---|---|
| **Rigidez de las cerdas** | Medias |
| **Color** | Rojo |
| **Material** | Poliéster (PBT), Acero inoxidable (AISI 303Cu), Acero inoxidable (AISI 304Cu) |
| **UNSPSC Code** | 27113002 |
| **País de Origen** | Dinamarca |

## Dimensiones del Producto

| | |
|---|---|
| **Diametro de Producto** | 20 mm |
| **Longitud/Profundidad** | 200 mm |
| **Ancho** | 20 mm |
| **Altura** | 20 mm |
| **Peso Neto** | 0.03 kg |

## Detalles de Embalaje y Envío

| | |
|---|---|
| **Cantidad por Caja** | 10 Pzas. |
| **Cantidad por capa (palé)** | 220 Pzas. |
| **Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)** | 4400 Pzas. |
| **Caja Longitud/Profundidad** | 280 mm |
| **Caja Ancho** | 125 mm |
| **Caja Altura** | 80 mm |
| **Envase de plástico (símbolo de reciclaje “4”) - LDPE por unidad** | 0.0037 kg |
| **Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje “20” PAP) por unidad** | 0.007 kg |
| **Total Tare Weight** | 0.0107 kg |
| **Peso Bruto** | 0.04 kg |
| **Metro cúbico** | 0.000080 M3 |
| **Codigo GTIN-13** | 5705020536540 |
| **Codigo GTIN-14** | 15705020536547 |
| **Codigo de mercancía** | 96039099 |

## Detalles de Cumplimiento y Normas

## Número de articulo: 53654

| | |
|---|---|
| **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 |
| **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 |

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.