

5380905

# Cepillo para tubería, Ø90 mm, Medias, Blanco



Limpie con facilidad tuberías y tubos en aparatos como máquinas de clasificación de pescado con este versátil escobillón para la limpieza interior de tubería. Compatible con todos los mangos Vikan.

# Datos técnicos

Número de Artículo	5380905
Rigidez de las cerdas	Medias
Longitud del filamento visible	30 mm
Conexión	Rosca
Material	Polipropileno Poliéster (PBT) Acero inoxidable (AISI 304L)
Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos <sup>1</sup>	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) N° 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Si
Material prima probada por la FDA (21) <sup>1</sup>	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, ftalatos y BPA están añadidos intencionalmente	No
Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	960 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	96 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	380 mm
Caja Ancho	290 mm
Caja Altura	175 mm
Diametro de Producto	90 mm
Longitud/Profundidad	160 mm
Ancho	90 mm
Altura	90 mm
Peso Neto	0.14 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.0063 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.0283 kg
Total Tare Weight	0.0346 kg
Peso Bruto	0.17 kg
Metro cúbico	0.001296 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

<b>Temperatura mínima de uso<sup>3</sup></b>	-20 °C
<b>Temperatura máxima de secar</b>	100 °C
<b>pH mín. de concentración durante el uso</b>	2 pH
<b>pH máxi. de concentración durante el uso</b>	10.5 pH
<b>Codigo GTIN-13</b>	5705025380902
<b>Codigo GTIN-14</b>	15705025380909
<b>Codigo de mercancía</b>	96039099
<b>País de Origen Código ISO</b>	DK
<b>País de Origen</b>	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.

3. No almacene el producto por debajo de 0° Celsius.