

5381902

Cepillo c/mango, una pieza,  
Ø90 mm, Medias/duras,  
Verde



Elimine con eficacia la suciedad difícil y los depósitos de alimentos de las tuberías con este escobillón de una pieza. Sin uniones entre el mango y el cabezal y con unos filamentos ultrarrígidos, este escobillón ofrece unos resultados excelentes de limpieza.

# Datos técnicos

Número de Artículo	5381902
Rigidez de las cerdas	Medias/duras
Longitud del filamento visible	32 mm
Material	Polipropileno Poliéster (PBT) Acero inoxidable (AISI 304)
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	15 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	540 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	60 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	600 mm
Caja Ancho	295 mm
Caja Altura	210 mm
Diametro de Producto	90 mm
Longitud/Profundidad	430 mm
Ancho	90 mm
Altura	90 mm
Peso Neto	0.17 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.0085 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.0215 kg
Total Tare Weight	0.03 kg
Peso Bruto	0.2 kg
Metro cúbico	0.003483 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 <sup>3</sup>	-20 °C
Temperatura máxima de secar	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>	5705022000957
<b>Codigo GTIN-14</b>	15705028000965
<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.

1. Consulte la Declaración de Conformidad para más información sobre el contacto con alimentos
3. No almacene el producto por debajo de 0° Celsius.