

5550503

# Brocha, 50 mm, Blandas, Azul



Incorpora cerdas de poliéster (no fibra natural), siendo más higiénico para el contacto con alimentos. Las cerdas son extrasuaves y no malogran las pastas al aplicar huevos, aceite, harina, etc. Cepillo esterilizable en autoclave y adecuado para microaplicaciones. Resistente a las altas temperaturas del lavaplatos y, por tanto, fácil de limpiar.

# Datos técnicos

Número de Artículo	5550503
Rigidez de las cerdas	Blandas
Longitud del filamento visible	45 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
Cumple con Halal y Kosher	Si
Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	12300 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	0 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	205 mm
Caja Ancho	95 mm
Caja Altura	65 mm
Longitud/Profundidad	50 mm
Ancho	11 mm
Altura	190 mm
Peso Neto	0.04 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.0025 kg
Total Tare Weight	0.0025 kg
Peso Bruto	0.04 kg
Metro cúbico	0.000105 M3
Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	93 °C
Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos)	40 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	80 °C
Temperatura mínima de uso <sup>3</sup>	-20 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH
pH máxi. de concentración durante el uso	10.5 pH
Codigo GTIN-13	5705025505039
Codigo GTIN-14	15705025505036

<b>Código de mercancía</b>	96039099
<b>País de Origen Código ISO</b>	SE
<b>País de Origen</b>	Suecia

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.