70353

Cepillo cilindrico, Ø135 mm, Medias, Azul

Diseñado para limpiar depósitos y contenedores, el cepillo para picadoras de carne también puede usarse para limpiar tuberías y tubos de suministro en equipos de producción de alimentos. Compatible con todos los mangos Vikan.

Datos técnicos

Número de Artículo	70353
Rigidez de las cerdas	Medias
Longitud del filamento visible	33 mm
Conexión	Rosca
Material	Polipropileno Poliéster (PBT) Acero inoxidable (AISI 304L)
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, ftalatos y BPA están añadidos intencionalmente	No
Cantidad por Caja	8 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	384 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	48 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	415 mm
Caja Ancho	295 mm
Caja Altura	210 mm
Diametro de Producto	135 mm
Longitud/Profundidad	130 mm
Ancho	130 mm
Altura	115 mm
Peso Neto	0.32 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.0063 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.0232 kg
Total Tare Weight	0.0295 kg
Peso Bruto	0.35 kg
Metro cúbico	0.001944 M3
Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °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	5705020703539
Codigo GTIN-14	15705020703536
Codigo de mercancía	96039099
UNSPSC Code	47131605
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.

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