

70413



Cepillo con paso de agua
para fregar pisos, 270 mm,
Muy duras, Azul



Limpie con facilidad áreas densamente impregnadas de suciedad, como mataderos y plantas de procesamiento cárnico, con este resistente cepillo para fregar con paso de agua, que permite distribuir el agua con mucha eficacia.

Datos técnicos

Número de Artículo	70413
Rigidez de las cerdas	Muy duras
Longitud del filamento visible	24 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) N° 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
Registro de diseño No.	EU 008554125-0005, UK 6139375
Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	800 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	80 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	380 mm
Caja Ancho	290 mm
Caja Altura	175 mm
Longitud/Profundidad	270 mm
Ancho	75 mm
Altura	95 mm
Peso Neto	0.39 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.0087 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.022 kg
Total Tare Weight	0.0307 kg
Peso Bruto	0.42 kg
Metro cúbico	0.001924 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 uso³	-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	5705020704130
Codigo GTIN-14	15705020704137
Codigo de mercancía	96039099
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.