

70422



Escoba compacta para fregar paredes/cubiertas, 225 mm, Duras, Verde



Limpie alrededor del equipo y contra las paredes y cumpla con los principios de HACCP con este exfoliante de cubierta/pared codificado por color. Presenta cerdas anguladas alrededor del perímetro y un diseño redondeado y compacto para una mayor durabilidad.

Datos técnicos

Número de Artículo	70422
Rigidez de las cerdas	Duras
Longitud del filamento visible	42 mm
Conexión	Rosca
Material	Poliéster (PBT) Polipropileno Acero inoxidable (AISI 304)
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)	640 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	80 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	380 mm
Caja Ancho	290 mm
Caja Altura	180 mm
Longitud/Profundidad	225 mm
Ancho	75 mm
Altura	115 mm
Peso Neto	0.33 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.0078 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.0122 kg
Total Tare Weight	0.02 kg
Peso Bruto	0.35 kg
Metro cúbico	0.001941 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	5705022021396
Codigo GTIN-14	15705028021403
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.

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