

38923

# Cepillo de mano XL, 240 mm, Muy duras, Azul



Friegue y limpie con eficacia mesas, cintas transportadoras, tablas de cortar, cubos, recipientes grandes y equipos con esquinas de difícil acceso con este cepillo de mano polivalente, cuyas cerdas en ángulo favorecen una limpieza exhaustiva y eficaz.

## Datos técnicos

Número de Artículo	38923
Rigidez de las cerdas	Muy duras
Longitud del filamento visible	33 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
Registro de diseño No.	EU 002533729-1-5, GB 90025337290001-5
Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	880 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	80 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	310 mm
Caja Ancho	280 mm
Caja Altura	170 mm
Longitud/Profundidad	240 mm
Ancho	110 mm
Altura	60 mm
Peso Neto	0.25 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.0044 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.0556 kg
Total Tare Weight	0.06 kg
Peso Bruto	0.31 kg
Metro cúbico	0.001584 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

<b>Temperatura máxima de secar</b>	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>	5705020389238
<b>Codigo GTIN-14</b>	15705020389235
<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.