

41845

Spazzola con paramano, 500 mm, Medio, Bianco



Progettata per la pulizia di cutter affilati, questa spazzola con paramano protegge la mano dell'utente dalle lame e altre parti affilate durante il processo di pulizia.

Technical Data

Articolo numero	41845
Rigidità delle setole	Medio
Lunghezza visibile delle setole	40 mm
Materiale	Polypropylene Polyester (PBT) Acciaio inox (AISI 304)
Per contatto con i prodotti alimentari (EU 1935/2004) DoC ¹	Si
Prodotto in accord con il regolamento EU 2023/2006/EC Relativo alle GMP	Si
FDA conforme alle materie prime (CFR 21) ¹	Si
Conforme con UK 2019 N.704 sui materiali a contatto con gli alimenti	Si
Soddisfa il Regolamento REACH (CE) N. 1907/2006	Si
Complies with California Proposition 65	Si
Conforme al metodo Halal e Kosher	Si
PFAS, ftalati e BPA aggiunti intenzionalmente	No
Quantità per colli	5 Pz.
Quantità per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)	264 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	30 Pz.
Lunghezza collo	510 mm
Larghezza collo	295 mm
Altezza collo	255 mm
Lunghezza	500 mm
Larghezza	145 mm
Altezza	145 mm
Peso netto	0,2 kg
Peso della busta (Simbolo di riciclaggio "4") Weight bag (Recycling Symbol "4") LDPE ≥ PCR 30%	0,012 kg
Peso del cartone (Recycling symbol "20" PAP)	0,092 kg
Tare total	0,104 kg
Peso lordo	0,3 kg
Metri cubi	0,010512 M3
Temperatura massima di lavaggio (lavastoviglie)	93 °C
Max. temperatura uso	100 °C
Temperatura di utilizzo massima (non contatto alimentare)	100 °C
Min. temperatura uso ³	-20 °C
Max. temperatura per asciugatura	100 °C
Min. campo di misura pH per la concetrazione da usare	2 pH

Max. campo di misura pH per la concentrazione da usare	10,5 pH
Codice GTIN-13	5705020041846
Codice GTIN-14	15705020041843
Codice delle merce	96039099
Paese d'origine	Denmark

Le nuove attrezzature devono essere pulite, disinfettate, sterilizzate e private delle etichette, in base al proprio utilizzo prima dell'uso; ad esempio aree produttive ad alto rischio o a basso rischio, aree ospedaliere generiche o zona di terapia intensiva.

1. Vedere la dichiarazione di conformità per ulteriori dettagli sul contatto con gli alimenti
3. Non conservare il prodotto al di sotto dei 0° Celsius.