

42373

Spazzola per piatti con
bordo per strofinare, 280
mm, Medio, Blu



Questa spazzola è ideale per la pulizia approfondita di macchinari e attrezzature.

Technical Data

Articolo numero	42373
Rigidità delle setole	Medio
Lunghezza visibile delle setole	23 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	20 Pz.
Quantità per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)	2200 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	200 Pz.
Lunghezza collo	325 mm
Larghezza collo	235 mm
Altezza collo	170 mm
Lunghezza	280 mm
Larghezza	60 mm
Altezza	55 mm
Peso netto	0,05 kg
Peso della busta (Simbolo di riciclaggio "4") Weight bag (Recycling Symbol "4") LDPE ≥ PCR 30%	0,0037 kg
Peso del cartone (Recycling symbol "20" PAP)	0,01 kg
Tare total	0,0137 kg
Peso lordo	0,06 kg
Metri cubi	0,000924 M3
Temperatura di sterilizzazione raccomandata (autoclave)	121 °C
Temperatura massima di lavaggio (lavastoviglie)	93 °C
Max. temperatura uso	80 °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 concetranzione da usare	2 pH

Max. campo di misura pH per la concentrazione da usare	10,5 pH
Codice GTIN-13	5705020423734
Codice GTIN-14	15705020423731
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.