

42873

Spazzola universale con manico, 290 mm, Medio, Blu



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

Technical Data

Articolo numero	42873
Rigidità delle setole	Medio
Lunghezza visibile delle setole	24 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)	1400 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	200 Pz.
Lunghezza collo	330 mm
Larghezza collo	235 mm
Altezza collo	160 mm
Lunghezza	290 mm
Larghezza	25 mm
Altezza	65 mm
Peso netto	0,04 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	0,05 kg
Metri cubi	0,000471 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 concentrazione da usare	2 pH
Max. campo di misura pH per la concentrazione da usare	10,5 pH
Codice GTIN-13	5705020428739
Codice GTIN-14	15705020428736
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.