

45823

# Spazzola per farina, 300 mm, Morbido, Blu



Questa spazzola per farina è stata progettata per rimuovere particelle fini come la farina dai nastri trasportatori e dalle superfici di preparazione degli alimenti.

# Technical Data

Articolo numero	45823
Rigidità delle setole	Morbido
Lunghezza visibile delle setole	40 mm
Materiale	Polypropylene Polyester (PBT) Acciaio inox (AISI 304)
Per contatto con i prodotti alimentari (EU 1935/2004) DoC <sup>1</sup>	Si
Prodotto in accord con il regolamento EU 2023/2006/EC Relativo alle GMP	Si
FDA conforme alle materie prime (CFR 21) <sup>1</sup>	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	10 Pz.
Quantità per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)	1100 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	100 Pz.
Lunghezza collo	325 mm
Larghezza collo	240 mm
Altezza collo	160 mm
Lunghezza	300 mm
Larghezza	31 mm
Altezza	78 mm
Peso netto	0,3 kg
Peso della busta (Simbolo di riciclaggio "4") Weight bag (Recycling Symbol "4") LDPE ≥ PCR 30%	0,0056 kg
Peso del cartone (Recycling symbol "20" PAP)	0,02 kg
Tare total	0,0256 kg
Peso lordo	0,33 kg
Metri cubi	0,000725 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 <sup>3</sup>	-20 °C
Max. temperatura per asciugatura	100 °C

<b>Min. campo di misura pH per la concentrazione da usare</b>	2 pH
<b>Max. campo di misura pH per la concentrazione da usare</b>	10,5 pH
<b>Codice GTIN-13</b>	5705020458231
<b>Codice GTIN-14</b>	15705020458238
<b>Codice delle merce</b>	96039099
<b>Paese d'origine</b>	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.