

45893

# Spazzola manuale, 330 mm, Medio, Blu



Rimuovi la farina e altre particelle fini dai nastri trasportatori, dalle superfici di preparazione degli alimenti, dai tavoli e dalle attrezzature con questa spazzola manuale. Idonea per l'uso con la paletta Vikan 5660x.

# Technical Data

Articolo numero	45893
Rigidità delle setole	Medio
Lunghezza visibile delle setole	50 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
Numero di registrazione del design	EU 002175075-1-2, GB 90021750750001-0002
Quantità per colli	15 Pz.
Quantità per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)	1440 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	120 Pz.
Lunghezza collo	385 mm
Larghezza collo	290 mm
Altezza collo	140 mm
Lunghezza	330 mm
Larghezza	35 mm
Altezza	110 mm
Peso netto	0,17 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)	0,0173 kg
Tare total	0,0229 kg
Peso lordo	0,19 kg
Metri cubi	0,001271 M3
Temperatura di sterilizzazione raccomandata (autoclave)	121 °C
Temperatura massima di lavaggio (lavastoviglie)	93 °C
Max. temperatura uso	100 °C
Temperatura di utilizzo massima (non contatto alimentare)	100 °C
Min. temperatura uso <sup>3</sup>	-20 °C

<b>Max. temperatura per asciugatura</b>	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>	5705020458934
<b>Codice GTIN-14</b>	15705020458931
<b>Codice delle merci</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.