

53685

Escobillón, Ø40 mm, 200
mm, Medias, Blanco



Cepillo de tubo versátil diseñado para la limpieza de tubos en el sector lácteo, cervecero y pesquero. Compatible con los mangos flexibles Vikan 53515 y 53525.

Datos técnicos

| | |
|---|---|
| Número de Artículo | 53685 |
| Rigidez de las cerdas | Medias |
| Material | Poliéster (PBT) Acero inoxidable (AISI 304) |
| Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos ¹ | Si |
| Producido conforme al Reglamento (CE) N° 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación) | Si |
| Material prima probada por la FDA (21) ¹ | Si |
| Cumple con UK 2019 No. 704 sobre materiales en contacto con alimentos | Si |
| Conforme con el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH) | Si |
| Complies with California Proposition 65 | Si |
| Cumple con Halal y Kosher | Si |
| PFAS, ftalatos y BPA están añadidos intencionalmente | No |
| Cantidad por Caja | 10 Pzas. |
| Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180-200 cm) | 960 Pzas. |
| Quantity Per Layer (Pallet) | 80 Pzas. |
| Caja Longitud | 320 mm |
| Caja Ancho | 285 mm |
| Caja Altura | 55 mm |
| Diametro de Producto | 40 mm |
| Longitud | 200 mm |
| Ancho | 40 mm |
| Altura | 20 mm |
| Peso Neto | 0.04 kg |
| Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4") Weight bag (Recycling Symbol "4") LDPE ≥ PCR 30% | 0.0037 kg |
| Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP) | 0.014 kg |
| Tare total | 0.0177 kg |
| Peso Bruto | 0.06 kg |
| Metro cúbico | 0.00016 M3 |
| Temperatura de esterilización recomendada (autoclave) | 121 °C |
| Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas) | 93 °C |
| Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos) | 80 °C |
| Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos) | 100 °C |
| Temperatura mínima de uso ³ | -20 °C |
| Temperatura máxima de secar | 100 °C |

| | |
|---|----------------|
| pH mín. de concentración durante el uso | 2 pH |
| pH máxi. de concentración durante el uso | 10.5 pH |
| Codigo GTIN-13 | 5705020536854 |
| Codigo GTIN-14 | 15705020536851 |
| Codigo de mercancía | 96039099 |
| País de Origen | Denmark |

Por ello, todos los equipos nuevos se deben limpiar, desinfectar, esterilizar y todas etiquetas deben ser quitadas, antes de su utilización, del modo adecuado para el uso que vayan a recibir, es decir, si se trata de una zona de producción de alimentos de bajo riesgo o de alto riesgo, si se van a utilizar en zonas hospitalarias generales o en unidades de cuidados intensivos, etc.

1. Consulte la Declaración de Conformidad para más información sobre el contacto con alimentos
3. No almacene el producto por debajo de 0° Celsius.