

38853

Cepillo de mano, Ø110 mm,
Duras, Azul



3885-v Friegue y limpie con eficacia cintas transportadoras, contenedores de alimentos y otras muchas cosas con este resistente cepillo de mano redondo, cuyo diseño ergonómico le permitirá ejercer mayor presión en el cepillo durante el uso.

Datos técnicos

| | |
|--|---|
| Número de Artículo | 38853 |
| Longitud del filamento visible | 44 mm |
| Material | Polipropileno Poliéster 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) | Si |
| Conforme con el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH) | Si |
| El uso de ftalatos y bisfenol A | No |
| Cumple con Halal y Kosher | Si |
| Design Registration No. | EU Design No. 002533729-1-5 |
| Cantidad por Caja | 15 Pzas. |
| Cantidad por Paleta (80 x 120 x 200 cm) | 1200 Pzas. |
| Quantity Per Layer (Pallet) | 120 Pzas. |
| Caja Longitud | 385 mm |
| Caja Ancho | 290 mm |
| Caja Altura | 175 mm |
| Diametro de Producto | 110 mm |
| Longitud | 110 mm |
| Ancho | 110 mm |
| Altura | 110 mm |
| Peso Neto | 0,24 kg |
| Peso de bolsa | 0,0063 kg |
| Peso de carton | 0,0089 kg |
| Tare total | 0,0152 kg |
| Peso Bruto | 0,26 kg |
| Metro cúbico | 0,001331 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 |
| pH mín. de concentración durante el uso | 2 pH |
| pH máxi. de concentración durante el uso | 10,5 pH |

| | |
|----------------------------|----------------|
| Codigo GTIN-13 | 5705020388538 |
| Codigo GTIN-14 | 15705020388535 |
| 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.