

30882

Cepillo de tallar, 260 mm, Medias, Verde



Con este cepillo multiusos ligero y ergonómico, el usuario podrá mantener la mano alejada de la superficie de limpieza y reducir el riesgo de lesiones. Ideal para limpiar pequeñas superficies, como mesas, sartenes y tablas de cortar.

Datos técnicos

Número de Artículo	30882
Rigidez de las cerdas	Medias
Longitud del filamento visible	22 mm
Material	Poliéster (PBT) Polipropileno Acero inoxidable (AISI 304)
Símbolo de reciclaje "7", Varios tipos de plásticos	No
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
Registro de diseño No.	EU 003076538-0001, GB 90030765380001
Cantidad por Caja	20 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	1920 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	160 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	385 mm
Caja Ancho	295 mm
Caja Altura	140 mm
Longitud/Profundidad	260 mm
Ancho	40 mm
Altura	70 mm
Peso Neto	0.09 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.0078 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.013 kg
Total Tare Weight	0.0208 kg
Peso Bruto	0.11 kg
Metro cúbico	0.000728 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 uso³	-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	5705022000759
Codigo GTIN-14	15705028000767
Codigo de mercancía	96039099
UNSPSC Code	47131605
País de Origen Código ISO	DK
País de Origen	Dinamarca

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.