

41942

Cepillo de mano c/mango
corto, 270 mm,
Suave/partido, Verde



Gracias a su mango corto y ergonómico y a sus cerdas de fibra divididas, que retienen el agua y las sustancias químicas para optimizar la eficacia en la limpieza, este cepillo para lavar es idóneo para limpiar superficies frágiles tales como vidrio y Perspex.

Datos técnicos

Número de Artículo	41942
Rigidez de las cerdas	Suave/partido
Longitud del filamento visible	40 mm
Material	Polipropileno Acero inoxidable (AISI 304) Poliéster (PBT)
Material prima probada por la FDA (21) ¹	Si
Cumple con los estatutos de la Federación Europea de Brochas (FEIBP)	No
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 002025700-0001-3, GB 20257000001-3
Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	800 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	80 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	380 mm
Caja Ancho	290 mm
Caja Altura	140 mm
Longitud/Profundidad	270 mm
Ancho	70 mm
Altura	85 mm
Peso Neto	0.23 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.0056 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.065 kg
Total Tare Weight	0.0706 kg
Peso Bruto	0.3 kg
Metro cúbico	0.001607 M3
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	5705020419423

Codigo GTIN-14	15705020419420
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.