41953

Cepillo angosto, 300 mm, Muy duras, Azul

Limpie espacios estrechos entre los equipos de manipulación de alimentos con este cepillo de mano angosto. También es ideal para limpiar las hojas de los jaladores y otros utensilios de limpieza.

Datos técnicos

Número de Artículo	41953
Rigidez de las cerdas	Muy duras
Longitud del filamento visible	33 mm
Material	Polipropileno Poliéster (PBT) Acero inoxidable (AISI 304L)
Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos[1]	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) Nº 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 están añadidos intencionalmente	No
Registro de diseño No.	EU 002364174-1-2, GB 90023641740001-2
Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	2520 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	120 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	335 mm
Caja Ancho	180 mm
Caja Altura	90 mm
Longitud/Profundidad	300 mm
Ancho	20 mm
Altura	70 mm
Peso Neto	0.09 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.0037 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.012 kg
Total Tare Weight	0.0157 kg
Peso Bruto	0.11 kg
Metro cúbico	0.00042 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	5705020419539
Codigo GTIN-14	15705020419536
Codigo de mercancía	96039091
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.