

42875

# Cepillo universal, 290 mm, Medias, Blanco



Este cepillo multiusos es ideal para limpiar en detalle máquinas y equipos.

## Datos técnicos

Número de Artículo	42875
Rigidez de las cerdas	Medias
Longitud del filamento visible	24 mm
Material	Polipropileno Poliéster (PBT) Acero inoxidable (AISI 304L)
Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos <sup>1</sup>	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) N° 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Si
Material prima probada por la FDA (21) <sup>1</sup>	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	20 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	1400 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	200 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	320 mm
Caja Ancho	235 mm
Caja Altura	160 mm
Longitud/Profundidad	290 mm
Ancho	25 mm
Altura	65 mm
Peso Neto	0.04 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.0037 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.01 kg
Total Tare Weight	0.0137 kg
Peso Bruto	0.05 kg
Metro cúbico	0.000471 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 <sup>3</sup>	-20 °C
Temperatura máxima de secar	100 °C

<b>pH mín. de concentración durante el uso</b>	2 pH
<b>pH máxi. de concentración durante el uso</b>	10.5 pH
<b>Codigo GTIN-13</b>	5705020428753
<b>Codigo GTIN-14</b>	15705020428750
<b>Codigo de mercancía</b>	96039099
<b>UNSPSC Code</b>	47131605
<b>País de Origen Código ISO</b>	DK
<b>País de Origen</b>	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.