

53752

Escobillón, Ø10 mm, 500  
mm, Duras, Verde



Use este práctico cepillo de tubo para limpiar con eficacia botellas, tubos y superficies de difícil acceso como ranuras y hendiduras en máquinas y cintas transportadoras.

# Datos técnicos

Número de Artículo	53752
Rigidez de las cerdas	Duras
Longitud del filamento visible	3 mm
Material	Polipropileno Poliéster (PBT) Acero inoxidable (AISI 304Cu)
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 están añadidos intencionalmente	No
Registro de diseño No.	EU 002175075-1-2, GB 90021750750001-0002
Cantidad por Caja	15 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	2550 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	150 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	525 mm
Caja Ancho	150 mm
Caja Altura	105 mm
Diametro de Producto	10 mm
Longitud/Profundidad	500 mm
Ancho	22 mm
Altura	22 mm
Peso Neto	0.07 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.009 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.008 kg
Total Tare Weight	0.017 kg
Peso Bruto	0.09 kg
Metro cúbico	0.000242 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)	80 °C

<b>Temperatura mínima de uso<sup>3</sup></b>	-20 °C
<b>Temperatura máxima de secar</b>	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>	5705020537523
<b>Codigo GTIN-14</b>	15705020537520
<b>Codigo de mercancía</b>	96039099
<b>UNSPSC Code</b>	27113002
<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