70394

Cepillo de tanques, 205 mm, Medias, Rojo

Limpie depósitos, tanques y canales de desagüe con este cepillo de depósitos, que además es compatible con todos los mangos Vikan. Menos resistente a las temperaturas extremas que el cepillo 7037x.

Datos técnicos

Número de Artículo	70394
Rigidez de las cerdas	Medias
Longitud del filamento visible	40 mm
Conexión	Rosca
Material	Polipropileno 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, ftalatos y BPA están añadidos intencionalmente	No
Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	480 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	60 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	545 mm
Caja Ancho	275 mm
Caja Altura	220 mm
Longitud/Profundidad	205 mm
Ancho	130 mm
Altura	100 mm
Peso Neto	0.4 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.0078 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.036 kg
Total Tare Weight	0.0438 kg
Peso Bruto	0.44 kg
Metro cúbico	0.002665 M3
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	85 °C
Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos)	40 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	60 °C
Temperatura mínima de uso[3]	-20 °C
Temperatura máxima de secar	70 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH

pH máxi. de concentración durante el uso	10.5 pH
Codigo GTIN-13	5705020703942
Codigo GTIN-14	15705020703949
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.

3. No almacene el producto por debajo de 0° Celsius.