## Cepillo de mano, Ø110 mm, Duras, Rojo





El mango elevado del cepillo hace más difícil que el usuario entre en contacto con superficies y productos químicos con sus manos. Excelente para limpiar depósitos en forma de caja, ya que las cerdas angulares permiten llegar a los rincones.

## **Datos técnicos**

Número de Artículo	38854
Longitud del filamento visible	44 mm
Material	Polipropileno Poliéster
	Acero inoxidable (AISI
	304)
Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos¹	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) Nº 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Si
Material prima probada por la FDA (21)	Si
Conforme con el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH)	Si
El uso de ftalatos y bisfenol A	No
Es compatible Halal	Si
Cantidad por Caja	15 Pcs.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 200 cm)	1200 Pcs.
Quantity Per Layer (Pallet)	120 Pcs.
Colli Longitud	375 mm
Caja Ancho	290 mm
Colli Altura	175 mm
Diametro de Producto	110 mm
Longitud	110 mm
Ancho	110 mm
Altura	110 mm
Peso Bruto	0,26 kg
Peso Neto	0,24 kg
Metro cúbico	0,0017 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
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH
pH máxi. de concentración durante el uso	10,5 pH
Codigo GTIN-13	5705020388545
Codigo GTIN-14	15705020388542
Codigo de mercancía	96039099
País de Origen	Denmark

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.