

Cepillo pequeño de mano M

165 mm, Medias, Blanco



Número de artículo: 35875



Friegue y limpie con facilidad superficies destinadas a la preparación de alimentos, tablas de cortar y contenedores de alimentos con este pequeño cepillo de mano polivalente.

Información General

Rigidez de las cerdas	Medias
Color	Blanco
Material	Polipropileno, Poliéster (PBT), Acero inoxidable (AISI 304L)
UNSPSC Code	47131605
País de Origen	Dinamarca

Dimensiones del Producto

Longitud del filamento visible	20 mm
Longitud/Profundidad	165 mm
Ancho	50 mm
Altura	45 mm
Peso Neto	0.11 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	20 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	2880 Pzas.
Cantidad por capa (palé)	320 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	290 mm
Caja Ancho	195 mm
Caja Altura	175 mm
Envase de plástico (símbolo de reciclaje "4") – LDPE por unidad	0.0027 kg
Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje "20" PAP) por unidad	0.00395 kg
Total Tare Weight	0.00665 kg
Peso Bruto	0.12 kg
Metro cúbico	0.000371 M3
Código GTIN-13	5705020035876
Código GTIN-14	15705020035873
Código de mercancía	96039099

Número de artículo: 35875

Detalles de Cumplimiento y Normas

Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos ¹	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) N° 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 añadidos intencionalmente	No

Límites de Uso

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

Detalles de Registro de Diseño y Patente

Registro de diseño No. EU 002533729-1-5, GB 90025337290001-5

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.

