

# Cepillo universal

290 mm, Medias, Verde



Número de artículo: 42872

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

## Información General

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

## Dimensiones del Producto

Longitud del filamento visible	24 mm
Longitud del mango/agarre	210 mm
GripLengthInches	8.27 "
Longitud/Profundidad	290 mm
Ancho	25 mm
Altura	65 mm
Peso Neto	0.04 kg

## Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	20 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	2000 Pzas.
Cantidad por capa (palé)	200 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	330 mm
Caja Ancho	235 mm
Caja Altura	160 mm
Envase de plástico (símbolo de reciclaje "4") – LDPE por unidad	0.0037 kg
Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje "20" PAP) por unidad	0.01 kg
Total Tare Weight	0.0137 kg
Peso Bruto	0.05 kg
Metro cúbico	0.000471 M3
Codigo GTIN-13	5705020428722
Codigo GTIN-14	15705020428729

## Detalles de Cumplimiento y Normas

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 añadidos intencionalmente	No

## Datos Técnicos

Altura del palé	179 cm
-----------------	--------

## 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 <sup>3</sup>	-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

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.