

# Cepillo UST para Banco

330 mm, Medias, Blanco



Número de artículo: 45855

Cepillo para banco ULTRA SAFE TECHNOLOGY (UST) con ultrafijación de filamentos diseñado para la eliminación eficaz de partículas húmedas y mojadas en cintas transportadoras en áreas de alto riesgo. Todos los cepillos UST cuentan con un exclusivo sistema de cerdas que minimiza el riesgo de contaminación y la pérdida de cerdas.

## Información General

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Rigidez de las cerdas | Medias   |
| Color                 | Blanco   |
| Material              | Poliéster (PBT), Vidrio reforzado, Polipropilenc |
| UNSPSC Code           | 47131605   |
| País de Origen        | Dinamarca  |

## Dimensiones del Producto

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| Longitud del filamento visible | 57 mm   |
| Longitud del mango/agarre      | 140 mm  |
| GripLengthInches               | 5.51 "  |
| Longitud/Profundidad           | 330 mm  |
| Ancho                          | 35 mm   |
| Altura                         | 135 mm  |
| Peso Neto                      | 0.18 kg |

## Detalles de Embalaje y Envío

|   |                |
|---|----------------|
| Cantidad por Caja   | 10 Pzas.       |
| Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)                         | 960 Pzas.      |
| Cantidad por capa (palé)  | 80 Pzas.       |
| Caja Longitud/Profundidad                                       | 380 mm         |
| Caja Ancho  | 290 mm         |
| Caja Altura   | 135 mm         |
| Envase de plástico (símbolo de reciclaje "4") – LDPE por unidad | 0.0048 kg      |
| Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje "20" PAP) por unidad   | 0.0247 kg      |
| Total Tare Weight   | 0.0295 kg      |
| Peso Bruto  | 0.21 kg        |
| Metro cúbico  | 0.001559 M3    |
| Codigo GTIN-13  | 5705020458552  |
| Codigo GTIN-14  | 15705020458559 |



## 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) Nº 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 |

## Límites de Uso

|  |         |
|--|---------|
| Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos) | 80 °C   |
| Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)     | 80 °C   |
| Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)      | 121 °C  |
| Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)              | 93 °C   |
| Temperatura máxima de secar                                | 100 °C  |
| Temperatura mínima de uso <sup>3</sup>                     | -20 °C  |
| pH máxi. de concentración durante el uso                   | 10.5 pH |
| pH mín. de concentración durante el uso                    | 2 pH    |

## Detalles de Registro de Diseño y Patente

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| Registro de diseño No.      | EU 002189654-0001, EU 002650838-1-4, US D838995, GB 9002650830001-4, GB 9002655058000017                   |
| Pendiente de patente número | EP2816930 validated in DE, FR, GB and DK. US9204712<br>EP2816929 validated in DE, FR, GB and DK. US9357831 |

## Detalles de Sostenibilidad

|   |    |
|---|----|
| Símbolo de reciclaje "7", Varios tipos de plásticos | Si |
|---|----|

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.