

# Escobillón

Ø12 mm, 200 mm, Medias, Blanco



Número de artículo: 53545



Cepillo de tubo versátil diseñado para la limpieza de tubos en el sector lácteo, cervecero y pesquero. Compatible con los mangos flexibles Vikan 53515 y 53525.

## Información General

Rigidez de las cerdas	Medias
Color	Blanco
Material	Poliéster (PBT), Acero inoxidable (AISI 303Cu), Acero inoxidable (AISI 304Cu)
UNSPSC Code	27113002
País de Origen	Dinamarca

## Dimensiones del Producto

Longitud del filamento visible	5 mm
Díametro de Producto	12 mm
Longitud/Profundidad	200 mm
Ancho	12 mm
Altura	12 mm
Peso Neto	0.02 kg

## Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	3960 Pzas.
Cantidad por capa (palé)	220 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	280 mm
Caja Ancho	125 mm
Caja Altura	80 mm
Envase de plástico (símbolo de reciclaje "4") – LDPE por unidad	0.0037 kg
Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje "20" PAP) por unidad	0.007 kg
Total Tare Weight	0.0107 kg
Peso Bruto	0.03 kg
Metro cúbico	2.9E-05 M3
Código GTIN-13	5705020535451
Código GTIN-14	15705020535458
Código de mercancía	96039099

Número de artículo: 53545

## 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

## 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.

