

# Juego de cepillos y escobillones

Rojo



Número de artículo: 53584

Diseñado para una limpieza eficaz de las máquinas de helados cremosos Taylor y Carpigiani y equipos similares, este kit de cepillos ofrece una selección de limpiadores de tubo en varios diámetros.

## Información General

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

## Dimensiones del Producto

Longitud/Profundidad	500 mm
Ancho	260 mm
Altura	100 mm
Peso Neto	0.5 kg

## Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	5 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	240 Pzas.
Cantidad por capa (palé)	30 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	510 mm
Caja Ancho	300 mm
Caja Altura	210 mm
Envase de plástico (símbolo de reciclaje "4") – LDPE por unidad	0.0133 kg
Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje "20" PAP) por unidad	0.0733 kg
Total Tare Weight	0.0866 kg
Peso Bruto	0.59 kg
Metro cúbico	0.013 M3
Codigo GTIN-13	5705020535840
Codigo GTIN-14	15705020535847
Codigo de mercancía	96039099

## Detalles de Cumplimiento y Normas

## Número de artículo: 53584

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 (sin contacto con alimentos)	80 °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.

