

Cepillo flexible

Ø55 mm, 360 mm, Medias, Blanco



Número de artículo: 53725

Mantenga las tuberías sin polvo ni contaminantes con este escobillón para la limpieza exterior de tubería , cuyo cabezal regulable le permitirá limpiar tubos con un diámetro exterior de hasta 100 mm.

Información General

Rigidez de las cerdas	Medias
Color	Blanco
Material	Poliéster (PBT), Acero inoxidable (AISI 304), Polipropilenc
País de Origen	Dinamarca

Dimensiones del Producto

Longitud del filamento visible	24 mm
Longitud del mango/agarre	130 mm
GripLengthInches	5.12 "
Díametro de Producto	55 mm
Longitud/Profundidad	360 mm
Ancho	200 mm
Altura	55 mm
Peso Neto	0.16 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	280 Pzas.
Cantidad por capa (palé)	40 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	545 mm
Caja Ancho	270 mm
Caja Altura	220 mm
Envase de plástico (símbolo de reciclaje "4") – LDPE por unidad	0.01 kg
Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje "20" PAP) por unidad	0.0262 kg
Total Tare Weight	0.0362 kg
Peso Bruto	0.2 kg
Metro cúbico	0.00396 M3
Codigo GTIN-13	5705022003491
Codigo GTIN-14	15705028003508

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)	80 °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

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.