

# Cepillo flexible

510 mm, Medias, Azul



Número de artículo: 53743

Limpie con eficacia superficies exteriores de tuberías y conductos en altura con este escobillón para la limpieza exterior de tubería. Compatible con todos los mangos Vikan estándar y telescópicos.

## Información General

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

## Dimensiones del Producto

Longitud del filamento visible	25 mm
Longitud/Profundidad	510 mm
Ancho	190 mm
Altura	120 mm
Peso Neto	0.38 kg

## Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	5 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	210 Pzas.
Cantidad por capa (palé)	30 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	510 mm
Caja Ancho	295 mm
Caja Altura	210 mm
Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje "20" PAP) por unidad	0.0522 kg
Total Tare Weight	0.0522 kg
Peso Bruto	0.43 kg
Metro cúbico	0.011628 M3
Codigo GTIN-13	5705020537431
Codigo GTIN-14	15705020537438
Codigo de mercancía	96039099

## Detalles de Cumplimiento y Normas

## Número de artículo: 53743

Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos <sup>1</sup>	No
Cumple con UK 2019 No. 704 sobre materiales en contacto con alimentos	No
Conforme con el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH)	Si
Cumple con Halal y Kosher	Si

## 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

## Detalles de Sostenibilidad

Contiene material reciclado	Si
Contenido de material reciclado, porcentaje	15 %

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.  
3. No almacene el producto por debajo de 0° Celsius.

