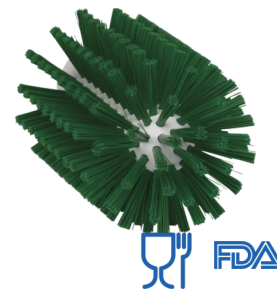


Cepillo para tubería

Ø90 mm, Medias, Verde



Número de artículo: 5380902

Limpie con facilidad tuberías y tubos en aparatos como máquinas de clasificación de pescado con este versátil escobillón para la limpieza interior de tubería. Compatible con todos los mangos Vikan.

Información General

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

Dimensiones del Producto

Longitud del filamento visible	30 mm
Díametro de Producto	90 mm
Longitud/Profundidad	160 mm
Ancho	90 mm
Altura	90 mm
Peso Neto	0.14 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)	96 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	380 mm
Caja Ancho	290 mm
Caja Altura	175 mm
Envase de plástico (símbolo de reciclaje "4") – LDPE por unidad	0.0063 kg
Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje "20" PAP) por unidad	0.0283 kg
Total Tare Weight	0.0346 kg
Peso Bruto	0.17 kg
Metro cúbico	0.001296 M3
Codigo GTIN-13	5705025380292
Codigo GTIN-14	15705025380299

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)	100 °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.
3. No almacene el producto por debajo de 0° Celsius.