

# Cepillo cilindrico

Ø135 mm, Medias, Blanco



Número de artículo: 70355

Diseñado para limpiar depósitos y contenedores, el cepillo para picadoras de carne también puede usarse para limpiar tuberías y tubos de suministro en equipos de producción de alimentos. Compatible con todos los mangos Vikan.

## Información General

Rigidez de las cerdas	Medias
Conexión	Rosca
Color	Blanco
Material	Polipropileno, Poliéster (PBT), Acero inoxidable (AISI 304L)
UNSPSC Code	47131605
País de Origen	Dinamarca

## Dimensiones del Producto

Longitud del filamento visible	33 mm
Díametro de Producto	135 mm
Longitud/Profundidad	130 mm
Ancho	130 mm
Altura	115 mm
Peso Neto	0.32 kg

## Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	8 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	384 Pzas.
Cantidad por capa (palé)	48 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	415 mm
Caja Ancho	295 mm
Caja Altura	210 mm
Envase de plástico (símbolo de reciclaje "4") – LDPE por unidad	0.0063 kg
Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje "20" PAP) por unidad	0.0232 kg
Total Tare Weight	0.0295 kg
Peso Bruto	0.35 kg
Metro cúbico	0.001944 M3
Codigo GTIN-13	5705020070358
Codigo GTIN-14	15705020070355

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