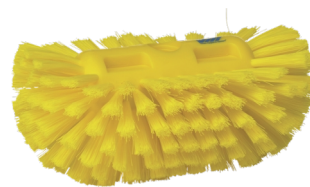


# Cepillo de tanques

205 mm, Medias, Amarillo



Número de artículo: 70396



Limpe depósitos, tanques y canales de desagüe con este cepillo de depósitos, que además es compatible con todos los mangos Vikan. Menos resistente a las temperaturas extremas que el cepillo 7037x.

## Información General

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

## Dimensiones del Producto

Longitud del filamento visible	40 mm
Longitud/Profundidad	205 mm
Ancho	130 mm
Altura	100 mm
Peso Neto	0.4 kg

## Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	480 Pzas.
Cantidad por capa (palé)	60 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	545 mm
Caja Ancho	275 mm
Caja Altura	220 mm
Envase de plástico (símbolo de reciclaje "4") – LDPE por unidad	0.0078 kg
Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje "20" PAP) por unidad	0.036 kg
Total Tare Weight	0.0438 kg
Peso Bruto	0.44 kg
Metro cúbico	0.002665 M3
Codigo GTIN-13	5705020703966
Codigo GTIN-14	15705020703963
Codigo de mercancía	96039099

## 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

Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	85 °C
Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos)	40 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	60 °C
Temperatura mínima de uso <sup>3</sup>	-20 °C
Temperatura máxima de secar	70 °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.