

Cepillo con paso de agua para fregar paredes

270 mm, Medias, Blanco



Número de artículo: 70435



Este cepillo para fregar ofrece una distribución eficaz del agua y es ideal para usarse en áreas densamente impregnadas de suciedad, como mataderos y plantas de procesamiento cárnico.

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	32 mm
Longitud/Profundidad	270 mm
Ancho	75 mm
Altura	100 mm
Peso Neto	0.41 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	800 Pzas.
Cantidad por capa (palé)	80 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	380 mm
Caja Ancho	290 mm
Caja Altura	175 mm
Envase de plástico (símbolo de reciclaje "4") – LDPE por unidad	0.0087 kg
Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje "20" PAP) por unidad	0.022 kg
Total Tare Weight	0.0307 kg
Peso Bruto	0.44 kg
Metro cúbico	0.002025 M3
Codigo GTIN-13	5705020070433
Codigo GTIN-14	15705020070430

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

Detalles de Registro de Diseño y Patente

Registro de diseño No.

EU 008554125-0005, UK 6139375

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.