53543

Escobillón, Ø12 mm, 200 mm, Medias, Azul



Cepillo de tubo versátil diseñado para la limpieza de tubos en el sector lácteo, cervecero y pesquero. Compatible con los mangos flexibles Vikan 53515 y 53525.

Datos técnicos

Número de Artículo	53543
Rigidez de las cerdas	Medias
Longitud del filamento visible	5 mm
Material	Poliéster (PBT) Acero inoxidable (AISI 303Cu) Acero inoxidable (AISI 304Cu)
Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos[1]	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) Nº 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
Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	3960 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	220 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	280 mm
Caja Ancho	125 mm
Caja Altura	80 mm
Diametro de Producto	12 mm
Longitud/Profundidad	200 mm
Ancho	12 mm
Altura	12 mm
Peso Neto	0.02 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.0037 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.007 kg
Total Tare Weight	0.0107 kg
Peso Bruto	0.03 kg
Metro cúbico	2.9E-05 M3
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
Codigo GTIN-13	5705020535437
Codigo GTIN-14	15705020535434
Codigo de mercancía	96039099
UNSPSC Code	27113002
País de Origen Código ISO	DK
País de Origen	Dinamarca

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.

1. Consulte la Declaración de Conformidad para más información sobre el contacto con alimentos

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