53685

Escobillón, Ø40 mm, 200 mm, Medias, Blanco



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	53685
Rigidez de las cerdas	Medias
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)	960 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	80 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	320 mm
Caja Ancho	285 mm
Caja Altura	55 mm
Diametro de Producto	40 mm
Longitud/Profundidad	200 mm
Ancho	40 mm
Altura	20 mm
Peso Neto	0.04 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.0037 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.014 kg
Total Tare Weight	0.0177 kg
Peso Bruto	0.06 kg
Metro cúbico	0.00016 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	5705020536854
Codigo GTIN-14	15705020536851
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.