53793

Escobillón, Ø50 mm, 500 mm, Medias, Azul



Use este práctico cepillo de tubo para limpiar con eficacia botellas, tubos y superficies de difícil acceso como ranuras y hendiduras en máquinas y cintas transportadoras.

Datos técnicos

Número de Artículo	53793
Rigidez de las cerdas	Medias
Longitud del filamento visible	23 mm
Material	Polipropileno Poliéster (PBT) 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
Registro de diseño No.	EU 002175075-1-2, GB 90021750750001-0002
Cantidad por Caja	15 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	1260 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	60 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	520 mm
Caja Ancho	230 mm
Caja Altura	150 mm
Diametro de Producto	50 mm
Longitud/Profundidad	500 mm
Ancho	50 mm
Altura	50 mm
Peso Neto	0.09 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.009 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.02 kg
Total Tare Weight	0.029 kg
Peso Bruto	0.12 kg
Metro cúbico	0.00125 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)	80 °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	5705020537936
Codigo GTIN-14	15705020537933
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