70575

Cepillo de mano con paso de agua, 330 mm, Duras, Blanco



Afronte fácilmente cualquier objeto, por ejemplo botas o superficie que requiera un rocío de agua directamente durante la limpieza. Cuenta con un canal de agua de precisión que atraviesa el bloque, un patrón de cerdas efectivo y dos tipos de acoplamiento diferentes para una compatibilidad extendida. Los acoplamientos se ajustan a los sistemas Nito y Gardena / Hozelock.

Datos técnicos

Número de Artículo	70575
Rigidez de las cerdas	Duras
Longitud del filamento visible	25 mm
Tamaño de Acoples	1/2 "
Material	Polipropileno Acero inoxidable (AISI 304) Poliéster (PBT)
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
Cumple con Halal y Kosher	Si
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	385 mm
Caja Ancho	295 mm
Caja Altura	140 mm
Longitud/Profundidad	330 mm
Ancho	48 mm
Altura	75 mm
Peso Neto	0.24 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.0056 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.026 kg
Total Tare Weight	0.0316 kg
Peso Bruto	0.27 kg
Metro cúbico	0.001188 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

Bares de presión máx.	3 Bar
Codigo GTIN-13	5705022024014
Codigo GTIN-14	15705028024022
Codigo de mercancía	96039099
UNSPSC Code	47131605
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.