70603

Cepillo de fregar, 305 mm, Duras, Azul



Cepillo ancho para fregar, ideal para la limpieza de zonas grandes y muy sucias en la industria alimentaria, mataderos y plantas de procesamiento de carne. Codificación por colores para la segregación y HACCP.

Datos técnicos

Número de Artículo	70603
Longitud del filamento visible	46 mm
Material	Polipropileno Poliéster Acero inoxidable
Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos[1]	Yes
Producido conforme al Reglamento (CE) Nº 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Yes
Material prima probada por la FDA (21)	Yes
Conforme con el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH)	Yes
El uso de ftalatos	No
Es compatible Halal	Yes
Cantidad por Caja	16 Pcs.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 200 cm)	512 Pcs.
Quantity Per Layer (Pallet)	64 Pcs.
Colli Longitud	610 mm
Caja Ancho	300 mm
Colli Altura	215 mm
Longitud	305 mm
Ancho	85 mm
Altura	110 mm
Peso Bruto	0,62 kg
Peso Neto	0,59 kg
Cubik metre	0,0029 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	-20 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH
pH máxi. de concentración durante el uso	10,5 pH
Codigo GTIN-13	5705020706035
Codigo GTIN-14	15705020706032
Codigo de mercancía	96039099
País de Origen	Denmark

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.