

41868

Cepillo de mano c/mango  
largo, 415 mm, Duras,  
Púrpura



Este cepillo para lavar es ideal para limpiar superficies de difícil acceso en máquinas y equipos, como cubos profundos, contenedores y cubas. Su mango largo y cerdas en ángulo optimizan la eficacia en la limpieza.

## Datos técnicos

Número de Artículo	41868
Rigidez de las cerdas	Duras
Longitud del filamento visible	36 mm
Material	Polipropileno Poliéster (PBT) Acero inoxidable (AISI 304)
Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos <sup>1</sup>	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) N° 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Si
Material prima probada por la FDA (21) <sup>1</sup>	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, ftalatos y BPA están añadidos intencionalmente	No
Registro de diseño No.	EU 002025700-0001-3, GB 20257000001-3
Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180-200 cm)	700 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	70 Pzas.
Caja Longitud	435 mm
Caja Ancho	205 mm
Caja Altura	180 mm
Longitud	415 mm
Ancho	71 mm
Altura	75 mm
Peso Neto	0.24 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4") Weight bag (Recycling Symbol "4") LDPE ≥ PCR 30%	0.0085 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.0255 kg
Tare total	0.034 kg
Peso Bruto	0.27 kg
Metro cúbico	0.00221 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

<b>Temperatura mínima de uso<sup>3</sup></b>	-20 °C
<b>Temperatura máxima de secar</b>	100 °C
<b>pH mín. de concentración durante el uso</b>	2 pH
<b>pH máxi. de concentración durante el uso</b>	10.5 pH
<b>Codigo GTIN-13</b>	5705020418686
<b>Codigo GTIN-14</b>	15705020418683
<b>Codigo de mercancía</b>	96039099
<b>País de Origen</b>	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.

1. Consulte la Declaración de Conformidad para más información sobre el contacto con alimentos
3. No almacene el producto por debajo de 0° Celsius.