

# Cepillo para tubería

Ø63 mm, Duras, Verde



Número de artículo: 5380632

Limpie con facilidad tuberías y tubos en aparatos como máquinas de clasificación de pescado y picadoras de carne con este versátil escobillón para la limpieza interior de tubería.. Compatible con todos los mangos Vikan.

## Información General

Rigidez de las cerdas	Duras
Conexión	Rosca
Color	Verde
Material	Polipropileno, Poliéster (PBT), Acero inoxidable (AISI 304L)
UNSPSC Code	27113002
País de Origen	Dinamarca

## Dimensiones del Producto

Longitud del filamento visible	17 mm
Díametro de Producto	63 mm
Longitud/Profundidad	145 mm
Ancho	65 mm
Peso Neto	0.12 kg

## Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por capa (palé)	160 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	1440 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	290 mm
Caja Ancho	195 mm
Caja Altura	175 mm
Envase de plástico (símbolo de reciclaje "4") – LDPE por unidad	0.0027 kg
Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje "20" PAP) por unidad	0.015 kg
Total Tare Weight	0.0177 kg
Peso Bruto	0.14 kg
Código GTIN-13	5705025380261
Código GTIN-14	15705025380268
Código de mercancía	96039099

## Detalles de Cumplimiento y Normas

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 añadidos intencionalmente	No

## Límites de Uso

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 <sup>3</sup>	-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

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.  
3. No almacene el producto por debajo de 0° Celsius.