

Ficha de datos técnicos

CEPILLO BUQUE 28 CM HIGIENE ALIMENTARIA



- Artículo apto para el uso en Higiene Alimentaria, indicado para la limpieza higiénica de equipos y superficies en locales donde se expongan, manipulen o conserven productos alimenticios.
- Su empleo resulta imprescindible en áreas de procesamiento o almacenamiento de alimentos en los que se desea obtener los mejores resultados de alta calidad en limpieza profesional.
- Fabricado con material inorgánico con el que se imposibilita el desarrollo de las bacterias.
- Las fibras del cepillo están fabricadas con filamentos de P.B.T. (Politereftalato de Butileno) de gran resistencia al desgaste, que aguantan temperaturas de hasta 135° C y también por debajo de 0° C.
- Las fibras están montadas en un soporte de polipropileno, inyectadas a alta presión para que el conjunto sea sólido y se muestre resistente a los disolventes y agentes químicos para la limpieza.
- Toda la gama de artículos para Higiene Alimentaria cumplen los reglamentos de la U.E. relativos a la Higiene Alimentaria y se pueden esterilizar en autoclave.
- Los materiales utilizados para la fabricación de este artículo no desprenden cloratos tras su reciclaje por carburación.

CEPILLO BUQUE 28 CM HIGIENE ALIMENTARIA	
Código	CPA 1020
Registro HA	Certificado F.E.I.B.P. nº # E-800
Montura	Polipropileno resistente a los disolventes y a los agentes químicos de limpieza
Fibras	Poliéster P.B.T. Monofilamento con una absorción a la humedad del 0% y resistentes a temperaturas desde -0° C a 135° C
Colorantes	Alimentarios, exentos de plomo, mercurio o cadmio
Grapa	Acero inoxidable anticorrosión
Largo	280 mm
Ancho	55 mm
Alto	50 mm
Peso	250 gr
Caja	6 ud
Palet	160 cajas