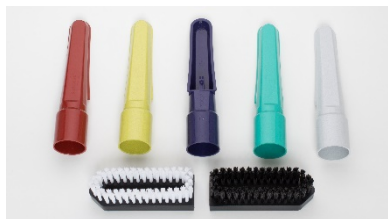


SPAZZOLE PER INDUSTRIA ALIMENTARE



Spazzole specifiche per l'industria alimentare, disponibili in **cinque colorazioni** e **due diversi formati**, circolare o allungato. In questo modo sarà possibile dedicare un determinato colore ad una specifica lavorazione, evitando possibili e rischiose contaminazioni degli alimenti.

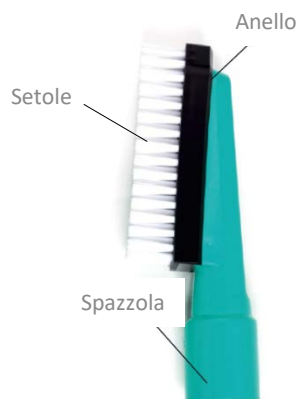
Le **setole** sono prodotte in color bianco oppure nero per facilitare il rilevamento visivo delle polveri o delle particelle alimentari residue.

Per scongiurare ogni possibile rischio di esplosione e rendere le operazioni di pulizia il più sicuro possibile, le spazzole sono progettate in plastica antistatica **certificata per il contatto con gli alimenti**.

- Per industria alimentare
- ESD (materiale antistatico)
- Codificate per colore
- Percepibili dai metal detector
- Lavabili in autoclave
- Certificate FDA e HACCP



Caratteristiche tecniche



Parte	Materiale	Resistività superficiale [Ω]	Conformità
Spazzola	PP	$10^2 - 10^5$	Conformità CE N. 1935/2004 Conformità CE N. 10/2011 Conformità CE N. 2023/2006 Conformità FDA 21CFR177.1520 GRAS
Anello	PE-UHMW	$< 10^9$	Conformità CE N. 1935/2004 Conformità CE N. 10/2011 Conformità FDA 21CFR177.1520 Conformità FDA 21CFR178.3297
Setole	PA6.6	-	Conformità CE N. 1935/2004 Conformità CE N. 10/2011 Conformità CE N. 2023/2006 Conformità FDA 21CFR177.1500 Conformità FDA 21CFR178.3297

Codifica colori

Spazzole

- Art. 77001-01
- Art. 77001-02
- Art. 77001-03
- Art. 77001-04
- Art. 77001-05

Setole

- Art. 77901
- Art. 77902

Temperature

Max. temperatura di pulizia (autoclave)	121°C
Max. temperatura di pulizia (lavastoviglie)	85°C
Max. temperatura d'utilizzo (per contatto con gli alimenti)	40°C
Max. temperatura d'utilizzo (non per contatto con gli alimenti)	80°C