

## FUGINATOR - spazzola in PBT blu per pulizia fughe



CODICE	NOTE	PESO NETTO (kg)	CONF.	VOLUME (m <sup>3</sup> )	PESO LORDO (kg)	DIM. (cm) ↓ ↓ ↓
0000GI2004A	con impugnatura manuale	0,064	12	0,004	0,9	1,7x15,7x8
0000GI2104A	con bocchettone	0,125	6	0,004	0,88	4,5x15,7x22

Sterilizzabile in autoclave a 120° - Utilizzabile con manico telescopico cod. 0000AM3060A e manico serbatoio Drop cod. 0000TD0600A  
 Prodotto idoneo al contatto con sostanze alimentari in accordo con le normative europee (Regolamento CE 1935/2004 e Regolamento UE Nr. 10/2011) -  
 Dichiarazione di conformità allegata alla scheda prodotto

### APPLICAZIONI

Ideale per la pulizia delle fughe in tutti gli ambienti. Adatta per la pulizia di giunti anche molto stretti. Facilita la rimozione della muffa.

### CARATTERISTICHE

- Soddisfa le esigenze dell'industria alimentare, in linea con quanto richiesto dalla normativa HACCP (D.L.193/07)
- La quantità e la disposizione delle setole permettono di pulire direttamente le fughe senza danneggiare le piastrelle, assicurando elevate prestazioni e la massima efficienza
- Rimuove rapidamente e senza difficoltà lo sporco ostinato anche da angoli difficili da raggiungere
- Resiste agli urti e non si deforma con l'utilizzo assicurando un lungo ciclo di vita
- L'impugnatura manuale ergonomica consente di lavorare senza affaticamento
- La versione con bocchettone è ideale per la pulizia in altezza o di grandi superfici. L'articolazione a 180° permette la pulizia di zone difficili da raggiungere (per esempio sotto a mobili e arredamenti in genere). Consente di mantenere una posizione corretta durante le operazioni, prevenendo l'affaticamento. La spazzola può essere facilmente sostituita grazie al sistema di aggancio filettato. Può essere utilizzata con qualsiasi manico o asta con diametro dai 20 ai 24 mm

### MATERIALE

Supporto: polipropilene  
 Fibre: poliestere PBT  
 Bocchettone: polipropilene copolimero

### AVVERTENZE PER UTILIZZO FOOD CONTACT

Il prodotto come da dichiarazione allegata è conforme alla normativa Food Contact Materials (FCMs o MOCA). Il prodotto non essendo già pronto per l'utilizzo, DEVE ESSERE trattato con idonea procedura di sanificazione in base al piano di autocontrollo alimentare applicato normalmente dalla Vostra azienda per le attrezzature (qualora utilizzato a contatto con alimenti). Per il lavaggio si consigliano i normali detersivi in uso, per la sanificazione si raccomandano prodotti a base alcalina.

### PRODOTTI COMPLEMENTARI



Manico alluminio anodizzato telescopico 2 pz.



**DROP** - manico serbatoio capacità 500 ml



## Dichiarazione di conformità

0000GI2004A FUGINATOR SPAZZOLA PER PULIZIA FUGHE



La presente per confermare che il prodotto che vi forniamo art. 0000GI2004A FUGINATOR SPAZZOLA PER PULIZIA soddisfa i requisiti di legge, nella versione attualmente vigente, previsti dal:

- Regolamento (CE) n. 1935/2004,
- Regolamento (UE) 10/2011 e successivi aggiornamenti e modifiche,
- è stato realizzato in conformità al regolamento (CE) 2023/2006 (GMP) sulle Buone pratiche di fabbricazione dei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Sulla base delle informazioni in nostro possesso confermiamo che:

- il prodotto può essere usato a contatto con tutti gli alimenti a una temperatura massima di 40°C, può essere impiegato per un massimo di 2 ore a una temperatura di 70°C o per 15 minuti a una temperatura di 100°C;
- può essere sterilizzato in autoclave a una temperatura massima di 120°C;
- tollera tutti i disinfettanti approvati.

Data di rilascio: 10/11/2020

Il presente documento è stato redatto in formato digitale ed è valido anche se sprovvisto della firma.

Indicazione generale:

In caso di modifiche legislative nonché alle direttive, ai regolamenti, alle materie prime, ai processi di lavorazione e simili, la presente dichiarazione verrà sottoposta ad una nuova valutazione. Se si adottano modifiche, Filmop International Srl provvederà a metterle a disposizione in modo adeguato. Le dichiarazioni precedenti perderanno, quindi, la loro validità.

FILMOP INTERNATIONAL SRL



**FILMOP INTERNATIONAL s.r.l.** (Soc. a Socio Unico)

Via dell'Artigianato, 10/11 - 35010 VILLA DEL CONTE (PD) - ITALY  
Tel. +39 049 9325066 - Fax +39 049 9325317  
www.filmop.com - filmop@filmop.com

Reg. Imp. di PD / C.F.: 04848400281 - R.E.A.: PD n° 423341  
Cod. ISO / VAT / P.IVA: IT 04848400281 - Cap. Soc. € 6.000.000 int. vers.



Pag. 1 di 2