

Golvskrubb m/ vattengenomslöpfung

270 mm, Medium, Grön



Artikelnr.: 70432



Denna golvskrubb har en mycket effektiv vattendistribution och är perfekt för användning i hårt nedsmutsade områden såsom slakterier och köttberedningsanläggningar.

Allmän Information

Styvhet	Medium
Anslutning	Gängad
Färg	Grön
Material	Polypropylen, Polyester (PBT), Rostfritt stål (AISI 304L)
UNSPSC Code	47131605
Ursprungsland	Danmark

Produktdimensioner

Filament längd	32 mm
Produkt Längd/Djup	270 mm
Produkt Bredd	75 mm
Produkt Höjd	100 mm
Nettovikt	0,41 kg

Förpacknings- och Leveransdetaljer

Antal per förpackning	10 St.
Antal per pall (80 x 120 x 180 cm)	800 Stk.
Antal per lager (pall)	80 Stk.
Colli Längd/Djup	380 mm
Colli Bredd	290 mm
Colli Höjd	175 mm
Plastförpackning (återvinningssymbol "4") – LDPE per styck	0,0087 kg
Pappersförpackning (återvinningssymbol "20" PAP) per styck	0,022 kg
Total Tare Weight	0,0307 kg
Bruttovikt	0,44 kg
Kubikmeter	0,002025 M3
GTIN-13 nummer	5705020704321
GTIN-14 nummer	15705020704328
Tullnummer	96039099

Regelefterlevnads- och Standarddetaljer

I överensstämmelse med (EC) 1935/2004 gällande material för livsmedelskontakt ¹	Ja
Producerad i enlighet med EU Regulation 2023/2006/EC of Good Manufacturing Practice	Ja
FDA godkänt råmaterial (CFR 21) ¹	Ja
Complies with UK 2019 No. 704 on food contact materials	Ja
Uppfyller Reach-förordningen (EG) nr 1907/2006	Ja
Complies with California Proposition 65	Ja
Lever upp till Halal och Kosher kraven	Ja
PFAS avsiktligt tillsatt	Nej

Användningsbegränsningar

Rekommenderad steriliseringstemperatur (autoklav)	121 °C
Max rengörings temperatur (Diskmaskin)	93 °C
Maxtemperatur användning (vid livsmedelskontakt)	80 °C
Maxtemperatur användning (utan livsmedelskontakt)	100 °C
Min. temperatur användning	-20 °C
Max. Tork temperatur	100 °C
Min. Ph värde i brukslösning	2 pH
Max. Ph värde i brukslösning	10,5 pH

Design- och Patentregistreringsdetaljer

Registreringsnumret för design	EU 008554125-0005, UK 6139375
--------------------------------	-------------------------------

Ny utrustning måste rengöras, desinficeras och steriliseras och eventuella etiketter ska tas bort före användning med utgångspunkt i avsett användningsområde, t.ex. högrisk- eller lågriskklassat område inom livsmedelsproduktion och allmänna utrymmen eller intensivvårdsavdelningar på sjukhus.
3. Förvara inte produkten under 0° Celsius