

53756

Rørbørste, Ø10 mm, 500 mm, Stiv, Gul



Brug den praktiske rørbørste til effektiv rengøring af flasker, rør og vanskeligt tilgængelige overflader, f.eks. fordybninger og revner/mellemrum på maskiner og transportbånd.

Tekniske Data

Varenummer	53756
Børstehårenes stivhed	Stiv
Synlig børstehårslængde	3 mm
Håndtagets/Grebets længde	130 mm
Farve	Gul
Materiale	Polypropylen Polyester (PBT) Rustfrit Stål (AISI 304Cu)
I overensstemmelse med (EC) 1935/2004 om fødevarekontaktmaterialer ¹	Ja
Lever op til EU Regulativ 2023/2006/EU for God Fremstillingspraksis	Ja
FDA kompatible råvarer (CFR 21) ¹	Ja
Lever op til UK 2019 Nr. 704 vedr. Fødevarekontakt	Ja
Lever op til REACH Regulativ Nr. 1907/2006	Ja
Lever op til California Proposition 65	Ja
Lever op til Halal og Kosher krav	Ja
PFAS bevidst tilsat	Nej
Designregistreringsnummer	EU 002175075-1-2, GB 90021750750001-0002
Antal pr. æske	15 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x ca. 180 cm)	2550 Stk.
Antal per lag (Palle)	150 Stk.
Colli Længde/Dybde	525 mm
Colli Bredde	150 mm
Colli højde	105 mm
Produkt diameter	10 mm
Produkt Længde/Dybde	500 mm
Produkt Bredde	22 mm
Produkt Højde	22 mm
Nettovægt	0,07 kg
Plastemballage vægt (Genbrugsmærke "4") pr. stk.	0,009 kg
Papemballage (Recycling symbol "20" PAP) pr. Stk.	0,008 kg
Total Tara vægt	0,017 kg
Bruttovægt	0,09 kg
Kubikmeter	0,000242 M3
Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave)	121 °C
Max. rengøringsstemperatur (Opvaskemaskine)	93 °C

Max. brugstemperatur (for fødevarekontakt)	80 °C
Max. brugstemperatur (ikke fødevarekontakt)	80 °C
Min. brugstemperatur³	-20 °C
Max. tørretemperatur	100 °C
Min. pH-værdi i brugsopløsning	2 pH
Max. pH-værdi i brugsopløsning	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020537561
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705020537568
Toldpositionsnummer	96039099
UNSPSC Code	27113002
Oprindelsesland ISO Kode	DK
Oprindelsesland	Danmark

Nyt udstyr skal rengøres, desinficeres, steriliseres, og labels fjernes før det tages i brug, i overensstemmelse med de områder, hvor det skal anvendes, dvs. fødevareproduktionsområder med henholdsvis høj eller lav risiko samt almindelige hospitalsområder vs. intensivafdelinger.

1. Se overensstemmelseserklæringen vedr. detaljer omkring fødevarekontakt.