

70353

Tankbürste, Ø135 mm, medium, Blau



Die Tankbürste wurde zum Reinigen von kleineren Tanks und Behältern entwickelt, eignet sich jedoch auch für Zufuhrrohre und -schläuche in der Lebensmittelherstellung. Sie kann mit allen Stielen von Vikan kombiniert werden.

Technische Daten

Artikelnummer	70353
Borstenhärte	medium
Borstenlänge	33 mm
Verbindung	Gewinde
Material	Polypropylen Polyester (PBT) Edelstahl (AISI 304L)
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien ¹	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21) ¹	Ja
Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt	Ja
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Ja
Complies with California Proposition 65	Ja
Ist Halal und Kosher konform	Ja
PFAS absichtlich hinzugefügt	Nein
VE	8 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	384 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	48 Stk.
Colli Länge/Tiefe	415 mm
Colli Breite	295 mm
Colli Höhe	210 mm
Produkt Durchmesser	135 mm
Produkt Länge/Tiefe	130 mm
Breite	130 mm
Höhe	115 mm
Nettogewicht	0,32 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,0063 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0232 kg
Total Tare Weight	0,0295 kg
Bruttogewicht	0,35 kg.
Kubikmeter	0,001944 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	80 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur ³	-20 °C

Max. Trocknungstemperatur	100 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020703539
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020703536
Zolltarif	96039099
UNSPSC Code	47131605
Ursprungsland ISO Code	DK
Ursprungsland	Dänemark

Neue Geräte sollten daher vor der erstmaligen Verwendung mit Blick auf den geplanten Einsatzbereich, d.h. Lebensmittelproduktion mit hohem bzw. geringerem Risiko, allgemeine Krankenhausbereiche bzw. Intensivstationen, gereinigt, desinfiziert, sterilisiert und alle Etiketten entfernt werden.

3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.