

Golvskrubb m/vattengenomslöpfung

270 mm, Mycket hård, Röd



Artikelnr.: 70414



Rengör enkelt hårt nedsmutsade områden såsom slakterier och köttberedningsanläggningar med denna robusta vattenmatade golvskrubb med högeffektiv vattendistribution.

Allmän Information

Färg	Röd
Material	Polypropylen, Polyester (PBT), Rostfritt stål (AISI 304L)
UNSPSC Code	47131605
Ursprungsland ISO-kod	DK
Ursprungsland	Danmark

Product Dimensions

Produkt Längd/Djup	270 mm
Produkt Bredd	75 mm
Produkt Höjd	95 mm
Nettovikt	0,39 kg

Förpacknings- och Leveransdetaljer

Antal per förpackning	10 St.
Antal per pall (80 x 120 x 180 cm)	800 Stk.
Quantity Per Layer (Pallet)	80 Stk.
Colli Längd/Djup	380 mm
Colli Bredd	290 mm
Colli Höjd	175 mm
Vikt påse (Återvinningssymbol "4") pr. Stk.	0,0087 kg
Vikt kartong (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0,022 kg
Total Tare Weight	0,0307 kg
Bruttovikt	0,42 kg
Kubikmeter	0,001924 M3
GTIN-13 nummer	5705020704147
GTIN-14 nummer	15705020704144
Tull nummer	96039099

Regelefterlevnads- och Standarddetaljer

Artikelnr.: 70414

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

Tekniska Data

Styvhet	Mycket hård
Filament längd	24 mm
Anslutning	Gängad

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