

70425

Kompakt Væg/Gulvskrubbe, 225 mm, Stiv, Hvid



Rengør omkring udstyr og tæt til væggen med denne kompakte, farvekodede væg-/gulvskrubbe, som også lever op til HACCP-principperne. Den yderste række filamenter på denne solide og kompakte børste er vinklede for at sikre effektiv rengøring tæt på udstyr og væg.

Tekniske Data

Varenummer	70425
Børstehårenes stivhed	Stiv
Synlig børstehårslængde	42 mm
Tilslutning	Gevind
Farve	Hvid
Materiale	Polyester (PBT) Polypropylen Rustfrit Stål (AISI 304)
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 008554125-0005, UK 6139375
Antal pr. æske	10 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x ca. 180 cm)	640 Stk.
Antal per lag (Palle)	80 Stk.
Colli Længde/Dybde	380 mm
Colli Bredde	290 mm
Colli højde	175 mm
Produkt Længde/Dybde	225 mm
Produkt Bredde	75 mm
Produkt Højde	115 mm
Nettovægt	0,33 kg
Plastemballage vægt (Genbrugsmærke "4") pr. stk.	0,0078 kg
Papemballage (Recycling symbol "20" PAP) pr. Stk.	0,0122 kg
Total Tara vægt	0,02 kg
Bruttovægt	0,35 kg
Kubikmeter	0,001941 M3
Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave)	121 °C
Max. rengøringstemperatur (Opvaskemaskine)	93 °C
Max. brugstemperatur (for fødevarekontakt)	80 °C

Max. brugstemperatur (ikke fødevarekontakt)	100 °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	5705022021457
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705028021465
Toldpositionsnummer	96039099
UNSPSC Code	47131605
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.
3. Opbevar ikke produktet under 0° Celsius.