Schrubber mit Wasserdurchlauf

270 mm, Extra hart, Grün



Artikel Nr.: 70412

Mit dem robusten Schrubber mit Wasserdurchlauf lassen sich stark verschmutzte Umgebungen wie Schlachthöfe und Fleischverarbeitungsbetriebe dank der hocheffizienten Wasserverteilung leicht reinigen.

Allgemeine Informationen

Borstenhärte	Extra hart
Verbindung	Gewinde
Farbe	Grün
Material	Polypropylen, Polyester (PBT), Edelstahl (AISI 304L)
UNSPSC Code	47131605
Ursprungsland	Dänemark

Produktabmessungen

Borstenlänge	24 mm
Produkt Länge/Tiefe	270 mm
Produkt Breite	75 mm
Produkt Höhe	95 mm
Nettogewicht	0,39 kg

Verpackungs- und Versanddetails

VE	10 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	80 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	800 Stk.
Colli Länge/Tiefe	380 mm
Colli Breite	290 mm
Colli Höhe	175 mm
Kunststoffverpackung (Recyclingsymbol „4“) – LDPE pro Stück	0,0087 kg
Papierverpackung (Recyclingsymbol „20“ PAP) pro Stück	0,022 kg
Total Tare Weight	0,0307 kg
Bruttogewicht	0,42 kg.
Kubikmeter	0,001924 M3
GTIN-13 Nummer	5705020704123
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020704120
Zolltarif	96039099

Artikel Nr.: 70412

Compliance- und Standarddetails

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

Nutzungsbeschränkungen

Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °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 Gebrauchlslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchlösung	10,5 pH

Design- und Patentanmeldungsdetails

Designregistrierungsnummer	EU 008554125-0005, UK 6139375

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.