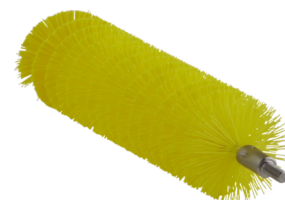


Rørbørste t/fleksibelt skaft

Ø40 mm, 200 mm, Medium, Gul



Varenummer: 53686

Denne alsidige rørbørste er designet til rengøring af rør på f.eks. mejerier, i bryggerier og i fiskeindustrien. Passer til Vikans fleksible skafter 53515 og 53525.

Generelle Oplysninger

Børstehårenes stivhed	Medium
Farve	Gul
Materiale	Polyester (PBT), Rustfrit Stål (AISI 303Cu), Rustfrit Stål (AISI 304C)
UNSPSC Code	27113002
Oprindelsesland	Danmark

Produkt Dimensioner

Produkt diameter	40 mm
Produkt Længde/Dybde	200 mm
Produkt Bredde	40 mm
Produkt Højde	20 mm
Nettovægt	0,04 kg

Emballage- og Forsendelsesdetaljer

Antal pr. æske	10 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x ca. 180 cm)	960 Stk.
Antal per lag (Palle)	80 Stk.
Colli Længde/Dybde	320 mm
Colli Bredde	285 mm
Colli højde	55 mm
Plastemballage (Genanvendelsessymbol "4") – LDPE pr. stk.	0,0037 kg
Papemballage (Genanvendelsessymbol "20" PAP) pr. stk.	0,014 kg
Total Tara vægt	0,0177 kg
Bruttovægt	0,06 kg
Kubikmeter	0,00016 M3
GTIN-13 Nummer	5705020536861
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705020536868
Toldpositionsnummer	96039099

Varenummer: 53686

Overensstemmelse- & Standard Information

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

Anvendelsesbegrænsninger

Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave)	121 °C
Max. rengøringstemperatur (Opvaskemaskine)	93 °C
Max. brugstemperatur (for fødevarekontakt)	80 °C
Max. brugstemperatur (ikke fødevarekontakt)	100 °C
Min. brugstemperatur ³	-20 °C
Max. tørretemperatur	100 °C
Min. pH-værdi i brugsopløsning	2 pH
Max. pH-værdi i brugsopløsning	10,5 pH

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.

