70403

Fugenschrubber, 225 mm, Extra hart, Blau

Reinigen Sie mit dem winkelverstellbaren Fugenschrubber effektiv unter Maschinen und Hilfsutensilien sowie dazwischen. Der Schrubber kann sogar mit zum Boden parallelem Stiel verwendet werden. Die in Pfeilform angeordneten Borsten erreichen selbst kleine Spalten und Fugen, während die harte Borstenreihe in der Mitte für eine hohe Reinigungsleistung sorgen.

Technische Daten

Artikelnummer	70403
Borstenhärte	Extra hart
Borstenlänge	40 mm
Material	Polypropylen Polyester (PBT) Edelstahl (AISI 304)
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, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt	Nein
Designregistrierungsnummer	EU 003168616-0001, US D786565, GB 90031686160001
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	700 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	100 Stk.
Colli Länge	320 mm
Colli Breite	230 mm
Colli Höhe	160 mm
Länge	225 mm
Breite	35 mm
Höhe	90 mm
Nettogewicht	0,22 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" Polyethylen geringer Dichte (LDPE))	0,0056 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,02 kg
Tare total	0,0256 kg
Bruttogewicht	0,25 kg.
Kubikmeter	0,000709 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	100 °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
GTIN-13 Nummer	5705022001374
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028001382
Zolltarif	96039099
Ursprungsland	Denmark

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.

1. Siehe für weitere Informationen zum Lebensmittelkontakt die Konformitätserklärung.

3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.