

70413

Spazzolone pavimenti con
passaggio acqua, 270 mm,
Molto duro, Blu



Pulisci facilmente aree molto sporche, come i mattatoi e gli impianti di lavorazione della carne, con questo robusto spazzolone dotato di un efficace sistema di distribuzione dell'acqua.

Technical Data

Articolo numero	70413
Rigidità delle setole	Molto duro
Lunghezza visibile delle setole	24 mm
Attacco	Filettato
Materiale	Polypropylene Polyester (PBT) Acciaio inox (AISI 304L)
Per contatto con i prodotti alimentari (EU 1935/2004) DoC ¹	Si
Prodotto in accord con il regolamento EU 2023/2006/EC Relativo alle GMP	Si
FDA conforme alle materie prime (CFR 21) ¹	Si
Conforme con UK 2019 N.704 sui materiali a contatto con gli alimenti	Si
Soddisfa il Regolamento REACH (CE) N. 1907/2006	Si
Complies with California Proposition 65	Si
Conforme al metodo Halal e Kosher	Si
PFAS aggiunti intenzionalmente	No
Numero di registrazione del design	EU 008554125-0005, UK 6139375
Quantità per colli	10 Pz.
Quantità per pallet (80 x 120 x 180 cm)	800 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	80 Pz.
Lunghezza collo/Profondità	380 mm
Larghezza collo	290 mm
Altezza collo	175 mm
Lunghezza/Profondità	270 mm
Larghezza	75 mm
Altezza	95 mm
Peso netto	0,39 kg
Peso della busta (Simbolo di riciclaggio "4")	0,0087 kg
Peso del cartone (Recycling symbol "20" PAP)	0,022 kg
Total Tare Weight	0,0307 kg
Peso lordo	0,42 kg
Metri cubi	0,001924 M3
Temperatura di sterilizzazione raccomandata (autoclave)	121 °C
Temperatura massima di lavaggio (lavastoviglie)	93 °C
Max. temperatura uso	80 °C
Temperatura di utilizzo massima (non contatto alimentare)	100 °C
Min. temperatura uso ³	-20 °C

Max. temperatura per asciugatura	100 °C
Min. campo di misura pH per la concentrazione da usare	2 pH
Max. campo di misura pH per la concentrazione da usare	10,5 pH
Codice GTIN-13	5705020704130
Codice GTIN-14	15705020704137
Codice delle merci	96039099
UNSPSC Code	47131605
Paese d'origine Codice ISO	DK
Paese d'origine	Taani

Le nuove attrezzature devono essere pulite, disinfettate, sterilizzate e private delle etichette, in base al proprio utilizzo prima dell'uso; ad esempio aree produttive ad alto rischio o a basso rischio, aree ospedaliere generiche o zona di terapia intensiva.

3. Non conservare il prodotto al di sotto dei 0° Celsius.