70433

Schrubber mit Wasserdurchlauf, 270 mm, medium, Blau

Der Schrubber sorgt für eine äußerst effektive Verteilung des Wassers und ist daher ideal für die Verwendung in stark verschmutzten Umgebungen wie Schlachthöfen und Fleischverarbeitungsbetrieben.

Technische Daten

Artikelnummer	70433
Borstenhärte	medium
Borstenlänge	32 mm
Material	Polypropylen Polyester 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 008554125-0005, UK 6139375
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	800 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	80 Stk.
Colli Länge	380 mm
Colli Breite	290 mm
Colli Höhe	175 mm
Länge	270 mm
Breite	75 mm
Höhe	100 mm
Nettogewicht	0,41 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" Polyethylen geringer Dichte (LDPE))	0,0087 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,022 kg
Tare total	0,0307 kg
Bruttogewicht	0,44 kg.
Kubikmeter	0,002025 M3
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
GTIN-13 Nummer	5705020704338
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020704335
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.

3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.