

70673

Waschbürste mit Drehgelenk & Wasserdurchlauf, 240 mm, Weich/gesplisst, Blau



Mit der vollständig verstellbaren Waschbürste mit Wasserdurchlauf können Sie zahlreiche Reinigungsaufgaben mühelos erledigen (wie das Entfernen von Staub und Schmutz an höher gelegenen, schwer zugänglichen Stellen). Sie weist gesplisst Borsten auf, die das Wasser speichern und so für eine bessere Reinigungswirkung sorgen. Die Bürste kann mit allen Stielen von Vikan kombiniert werden.

Technische Daten

Artikelnummer	70673
Borstenhärte	Weich/gesplisst
Borstenlänge	44 mm
Material	Polypropylen Polyester Edelstahl (AISI 304)
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien¹	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
Entspricht den Anforderungen des Verbands der Deutschen Pinsel- und Bürstenhersteller e.V. (FEIBP)	Nein
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Ja
Ist Halal und Kosher konform	Ja
Absichtlich zugefügte Phthalate und Bisphenol A	Nein
VE	4 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	416 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	32 Stk.
Colli Länge	385 mm
Colli Breite	295 mm
Colli Höhe	145 mm
Länge	240 mm
Breite	130 mm
Höhe	145 mm
Nettogewicht	0,43 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" Polyethylen geringer Dichte (LDPE))	0,0129 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,065 kg
Tare total	0,0779 kg
Bruttogewicht	0,51 kg.
Kubikmeter	0,004524 M3
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	80 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur³	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	100 °C

Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020706738
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020706735
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.