

70415

Golvskrubb  
m/vattengenomlöppning, 270  
mm, Mycket hård, Vit



Rengör enkelt hårt nedsmutsade områden såsom slakterier och köttberedningsanläggningar med denna robusta vattenmatade golvskrubb med högeffektiv vattendistribution.

# Tekniska data

Artikelnummer	70415
Styvhet	Mycket hård
Filament längd	24 mm
Material	Polypropylen Polyester (PBT) Rostfritt stål (AISI 304)
I överensstämmelse med (EC) 1935/2004 gällande material för livsmedelskontakt <sup>1</sup>	Ja
Producerad i enlighet med EU Regulation 2023/2006/EC of Good Manufacturing Practice	Ja
FDA godkänt råmaterial (CFR 21) <sup>1</sup>	Ja
Complies with UK 2019 No. 704 on food contact materials	Ja
Uppfyller Reach-förordningen (EG) nr 1907/2006	Ja
Complies with California Proposition 65	Ja
Lever upp till Halal och Kosher kraven	Ja
PFAS, ftalater och BPA tillsatts avsiktligt	Nej
Registreringsnumret för design	EU 008554125-0005, UK 6139375
Antal per förpackning	10 St.
Antal per pall (80 x 120 x 180-200 cm)	800 Stk.
Quantity Per Layer (Pallet)	80 Stk.
Colli Längd	380 mm
Colli Bredd	290 mm
Colli Höjd	175 mm
Produkt Längd	270 mm
Produkt Bredd	75 mm
Produkt Höjd	95 mm
Nettovikt	0,39 kg
Vikt påse (Återvinningssymbol "4") Weight bag (Recycling Symbol "4") LDPE ≥ PCR 30%	0,0087 kg
Vikt kartong (Recycling symbol "20" PAP)	0,022 kg
Tare total	0,0307 kg
Bruttovikt	0,42 kg
Kubikmeter	0,001924 M3
Rekommenderad steriliseringstemperatur (autoklav)	121 °C
Max rengörings temperatur ( Diskmaskin )	93 °C
Maxtemperatur användning (vid livsmedelskontakt)	80 °C
Maxtemperatur användning (utan livsmedelskontakt)	100 °C
Min. temperatur användning	-20 °C

<b>Max. Tork temperatur</b>	100 °C
<b>Min. Ph värde i brukslösning</b>	2 pH
<b>Max. Ph värde i brukslösning</b>	10,5 pH
<b>GTIN-13 nummer</b>	5705020070419
<b>GTIN-14 nummer</b>	15705020070416
<b>Tull nummer</b>	96039099
<b>Ursprungsland</b>	Denmark

Ny utrustning måste rengöras, desinficeras och steriliseras och eventuella etiketter ska tas bort före användning med utgångspunkt i avsett användningsområde, t.ex. högrisk- eller lågriskklassat område inom livsmedelsproduktion och allmänna utrymmen eller intensivvårdsavdelningar på sjukhus.

3. Förvara inte produkten under 0° Celsius