

70473

Spazzolone duro angolare, 265 mm, Medio, Blu



Pulisci efficacemente negli interstizi tra pavimenti e pareti, sotto le macchine e le attrezzature con questo spazzolone duro angolare, dotato di attacco angolare che facilita l'uso del manico premontato parallelamente al pavimento. Ideale per la pulizia di tubi di scarico e canalette.

Technical Data

Articolo numero	70473
Rigidità delle setole	Medio
Lunghezza visibile delle setole	45 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, ftalati e BPA aggiunti intenzionalmente	No
Numero di registrazione del design	EU 002533729-1-5, GB 90025337290001-5
Quantità per colli	10 Pz.
Quantità per pallet (80 x 120 x 180 cm)	280 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	40 Pz.
Lunghezza collo/Profondità	610 mm
Larghezza collo	290 mm
Altezza collo	200 mm
Lunghezza/Profondità	265 mm
Larghezza	150 mm
Altezza	100 mm
Peso netto	0,5 kg
Peso della busta (Simbolo di riciclaggio "4")	0,0078 kg
Peso del cartone (Recycling symbol "20" PAP)	0,0522 kg
Total Tare Weight	0,06 kg
Peso lordo	0,56 kg
Metri cubi	0,003975 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 uso³	-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	5705020704734
Codice GTIN-14	15705020704731
Codice delle merce	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.

1. Vedere la dichiarazione di conformità per ulteriori dettagli sul contatto con gli alimenti
3. Non conservare il prodotto al di sotto dei 0° Celsius.