

Schrubber mit Wasserdurchlauf

270 mm, Medium, Blau



Artikel Nr.: 70433



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.

Allgemeine Informationen

| | |
|---------------|--|
| Borstenhärte | Medium |
| Verbindung | Gewinde |
| Farbe | Blau |
| Material | Polypropylen, Polyester (PBT), Edelstahl (AISI 304L) |
| UNSPSC Code | 47131605 |
| Ursprungsland | Dänemark |

Produktabmessungen

| | |
|---------------------|---------|
| Borstenlänge | 32 mm |
| Produkt Länge/Tiefe | 270 mm |
| Produkt Breite | 75 mm |
| Produkt Höhe | 100 mm |
| Nettogewicht | 0,41 kg |

Verpackungs- und Versanddetails

| | |
|---|----------------|
| VE | 10 Stk. |
| Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm) | 800 Stk. |
| Anzahl pro Lage (Palette) | 80 Stk. |
| Colli Länge/Tiefe | 380 mm |
| Colli Breite | 290 mm |
| Colli Höhe | 175 mm |
| Kunststoffverpackung (Recyclingsymbol „4“) – LDPE pro Stück | 0,0087 kg |
| Papierverpackung (Recyclingsymbol „20“ PAP) pro Stück | 0,022 kg |
| Total Tare Weight | 0,0307 kg |
| Bruttogewicht | 0,44 kg. |
| Kubikmeter | 0,002025 M3 |
| GTIN-13 Nummer | 5705020704338 |
| GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl) | 15705020704335 |
| Zolltarif | 96039099 |

Compliance- und Standarddetails

| | |
|--|------|
| 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 absichtlich hinzugefügt | Nein |

Nutzungsbeschränkungen

| | |
|---|---------|
| 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 Gebrauchslösung | 2 pH |
| Max. pH-Wert in Gebrauchslösung | 10,5 pH |

Design- und Patentanmeldungsdetails

| | |
|----------------------------|-------------------------------|
| Designregistrierungsnummer | EU 008554125-0005, UK 6139375 |
|----------------------------|-------------------------------|

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.