

Schrubber mit Wasserdurchlauf

270 mm, Medium, Weiß



Artikel Nr.: 70435



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	Weiß
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	5705020070433
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020070430
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.