

70402

# Fugenschrubber, 225 mm, Extrahart, Grün



Reinigen Sie mit dem winkelverstellbaren Fugenschrubber effektiv unter Maschinen und Hilfsutensilien sowie dazwischen. Der Schrubber kann sogar mit zum Boden parallelem Stiel verwendet werden. Die in Pfeilform angeordneten Borsten erreichen selbst kleine Spalten und Fugen, während die harte Borstenreihe in der Mitte für eine hohe Reinigungsleistung sorgen.

# Technische Daten

Artikelnummer	70402
Borstenlänge	40 mm
Material	Polypropylen Polyester Edelstahl (AISI 304)
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien <sup>1</sup>	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)	Ja
Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt	Ja
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Ja
Verwendung von Phthalaten und Bisphenol A	Nein
Ist Halal und Kosher konform	Ja
Design Registration No.	EU 003168616-0001
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)	1100 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	1 Stk.
Colli Länge	320 mm
Colli Breite	230 mm
Colli Höhe	160 mm
Länge	225 mm
Breite	35 mm
Höhe	90 mm
Nettogewicht	0,22 kg
Gewicht Tüte	0,0056 kg
Gewicht Karton	0,02 kg
Tare total	0,0256 kg
Bruttogewicht	0,25 kg.
Kubikmeter	0,000709 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	100 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur <sup>3</sup>	-20 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH

<b>Recycling-Symbol "7", Verschiedene Kunststoffe</b>	Nein
<b>GTIN-13 Nummer</b>	5705022001350
<b>GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)</b>	15705028001368
<b>Zolltarif</b>	96039099
<b>Ursprungsland</b>	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.