

70405

# Fugenschrubber, 225 mm, Extrahart, Weiß



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

<b>Artikelnummer</b>	70405
<b>Borstenlänge</b>	40 mm
<b>Material</b>	Polypropylen Polyester Edelstahl (AISI 304)
<b>Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien<sup>1</sup></b>	Ja
<b>Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)</b>	Ja
<b>FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)</b>	Ja
<b>Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt</b>	Ja
<b>Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006</b>	Ja
<b>Verwendung von Phthalaten und Bisphenol A</b>	Nein
<b>Ist Halal und Kosher konform</b>	Ja
<b>Design Registration No.</b>	EU 003168616-0001
<b>VE</b>	10 Stk.
<b>Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)</b>	1100 Stk.
<b>Anzahl pro Lage (Palette)</b>	1 Stk.
<b>Colli Länge</b>	320 mm
<b>Colli Breite</b>	230 mm
<b>Colli Höhe</b>	160 mm
<b>Länge</b>	225 mm
<b>Breite</b>	35 mm
<b>Höhe</b>	90 mm
<b>Nettogewicht</b>	0,22 kg
<b>Gewicht Tüte</b>	0,0056 kg
<b>Gewicht Karton</b>	0,02 kg
<b>Tare total</b>	0,0256 kg
<b>Bruttogewicht</b>	0,25 kg.
<b>Kubikmeter</b>	0,000709 M3
<b>Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)</b>	121 °C
<b>Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)</b>	93 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)</b>	100 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)</b>	100 °C
<b>Min. Gebrauchtemperatur<sup>3</sup></b>	-20 °C
<b>Min. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	2 pH
<b>Max. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	10,5 pH

<b>Recycling-Symbol "7", Verschiedene Kunststoffe</b>	Nein
<b>GTIN-13 Nummer</b>	5705022001404
<b>GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)</b>	15705028001443
<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.