

70626

Wand-/Bodenschrubber, 470 mm, Hart, Gelb



Der große Wand-/Bodenschrubber ist hervorragend für die Reinigung sämtlicher Bodenbeläge geeignet, einschließlich Expoxidharz, Fliesen und Zement. Er kann mit allen Stielen von Vikan kombiniert werden.

Technische Daten

Artikelnummer	70626
Borstenhärte	Hart
Borstenlänge	44 mm
Verbindung	Gewinde
Material	Polypropylen Polyester (PBT) Edelstahl (AISI 304L)
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, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt	Nein
VE	8 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	384 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	48 Stk.
Colli Länge/Tiefe	510 mm
Colli Breite	300 mm
Colli Höhe	210 mm
Produkt Länge/Tiefe	470 mm
Breite	80 mm
Höhe	115 mm
Nettogewicht	0,89 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,0087 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0353 kg
Total Tare Weight	0,044 kg
Bruttogewicht	0,93 kg.
Kubikmeter	0,004324 M3
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
GTIN-13 Nummer	5705020706264
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020706261
Zolltarif	96039099
Ursprungsland ISO Code	DK
Ursprungsland	Dänemark

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.