

70415

Schrubber mit Wasserdurchlauf, 270 mm, Extra hart, Weiß



Mit dem robusten Schrubber mit Wasserdurchlauf lassen sich stark verschmutzte Umgebungen wie Schlachthöfe und Fleischverarbeitungsbetriebe dank der hocheffizienten Wasserverteilung leicht reinigen.

Technische Daten

Artikelnummer	70415
Borstenhärte	Extra hart
Borstenlänge	24 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
Designregistrierungsnummer	EU 008554125-0005, UK 6139375
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
Produkt Länge/Tiefe	270 mm
Breite	75 mm
Höhe	95 mm
Nettogewicht	0,39 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,0087 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,022 kg
Total Tare Weight	0,0307 kg
Bruttogewicht	0,42 kg.
Kubikmeter	0,001924 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	80 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C

Min. Gebrauchtemperatur³	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	100 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020070419
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020070416
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.