

70403

Fugeskrubbe, 225 mm, Meget stiv, Blå



Rengør effektivt under og mellem maskiner og udstyr med en fugeskrubbe med justerbar vinkel, som også kan bruges med skaftet parallelt med gulvet. Den pileformede placering af børstehår kan nå helt ind i små revner og sprækker. De midterste stive børstehår sikrer en høj skrubbeeffekt.

Tekniske data

Varenummer	70403
Børstehårenes stivhed	Meget stiv
Synlig børstehårslængde	40 mm
Tilslutning	Gevind
Materiale	Polypropylen Polyester (PBT) Rustfrit Stål (AISI 304)
I overensstemmelse med (EC) 1935/2004 om fødevarekontaktmaterialer ¹	Ja
Lever op til EU Regulativ 2023/2006/EU for God Fremstillingspraksis	Ja
FDA kompatible råvarer (CFR 21) ¹	Ja
Lever op til UK 2019 Nr. 704 vedr. Fødevarekontakt	Ja
Lever op til REACH Regulativ Nr. 1907/2006	Ja
Complies with California Proposition 65	Ja
Lever op til Halal og Kosher krav	Ja
PFAS, Ftalater og BPA bevidst tilsat	Nej
Designregistreringsnummer	EU 003168616-0001, US D786565, GB 90031686160001
Antal pr. æske	10 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x ca. 180 cm)	700 Stk.
Antal per lag (Palle)	100 Stk.
Colli Længde/Dybde	320 mm
Colli Bredde	230 mm
Colli højde	160 mm
Produkt Længde/Dybde	225 mm
Produkt Bredde	35 mm
Produkt Højde	90 mm
Nettovægt	0,22 kg
Vægt plastfolie (Genbrugsmærke "4")	0,0056 kg
Vægt pap (Recycling symbol "20" PAP)	0,02 kg
Total Tara vægt	0,0256 kg
Bruttovægt	0,25 kg
Kubikmeter	0,000709 M3
Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave)	121 °C
Max. rengøringsstemperatur (Opvaskemaskine)	93 °C
Max. brugstemperatur (for fødevarekontakt)	100 °C
Max. brugstemperatur (ikke fødevarekontakt)	100 °C

Min. brugstemperatur³	-20 °C
Max. tørretemperatur	100 °C
Min. pH-værdi i brugsopløsning	2 pH
Max. pH-værdi i brugsopløsning	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705022001374
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705028001382
Toldpositionsnummer	96039099
Oprindelsesland ISO Kode	DK
Oprindelsesland	Danmark

Nyt udstyr skal rengøres, desinficeres, steriliseres, og labels fjernes før det tages i brug, i overensstemmelse med de områder, hvor det skal anvendes, dvs. fødevareproduktionsområder med henholdsvis høj eller lav risiko samt almindelige hospitalsområder vs. intensivafdelinger.

1. Se overensstemmelseserklæringen vedr. detaljer omkring fødevarekontakt.
3. Opbevar ikke produktet under 0° Celsius.