

70433

Schrubber mit Wasserdurchlauf, 270 mm, medium, Blau



Der Schrubber sorgt für eine äußerst effektive Verteilung des Wassers und ist daher ideal für die Verwendung in stark verschmutzten Umgebungen wie Schlachthöfen und Fleischverarbeitungsbetrieben.

Technische Daten

Artikelnummer	70433
Borstenlänge	32 mm
Material	Polypropylen Polyester Edelstahl (AISI 304)
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien ¹	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)	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
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)	800 Stk.
Quantity Per Layer (Pallet)	80 Stk.
Colli Länge	380 mm
Colli Breite	290 mm
Colli Höhe	175 mm
Länge	270 mm
Breite	75 mm
Höhe	100 mm
Bruttogewicht	0,43 kg.
Nettogewicht	0,41 kg
Kubikmeter	0,002 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
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020704338
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020704335
Zolltarif	96039099
Ursprungsland	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.

3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.