38902

Щетка ручная L, 200 мм, Жесткий, зеленый цвет



Универсальная ручная щетка предназначена для чистки столов, конвейерных лент, разделочных досок, ведер, больших мерных ковшей и оборудования с труднодоступными углами и углублениями.

Technical Data

Продукт	38902
Видимая длина ворса	36 мм.
Материал	Полипропилен Полиэстер Нержавеющая сталь (AISI 304)
Соответствует Регламенту ЕС 1935/2004 о материалах, контактирующих с продуктами питания[1]	Да
Произведено в соответствии с EU Регламентом 2023/2006/EC Надлежащей Производственной Практики	Да
Сырьё соответствующее требованиям FDA (CFR 21)	Да
Соответствует британскому Регламенту UK 2019 № 704 о веществах, контактирующих с пищевой продукцией	Да
Отвечает Регламенту №1272/2013 (REACH)	Да
California Proposition 65 Compliant	Да
Используется Фталаты И БИСФЕНОЛ А	Нет
ХАЛЯЛЬ И КОШЕР	Да
Design Registration No.	EU 002025700-0001-3, GB 20257000001-3
Кол-во в коробке	15 шт
Количество на паллете (80 x 120 x 180- 200 см)	1560 Pcs.
Количество слоев на паллете	120 шт
Длина	200 мм
Ширина	70 мм
Высота	60 мм
Вес, нетто	0,22 кг
Вес пакета (Код переработки "4" полиэтилен низкой плотности (ПЭНП))	0,0044 kg
Вес коробки (Recycling symbol "20" PAP)	0,0146 kg
Tare total	0,019 kg
Вес, брутто	0,24 кг
Куб.м.	0,00084 M3
Рекомендованная температура стерилизации (автоклавирования)	121 °C
Макс температура очистки (Посудомоечная машина)	93 °C
Макс температура использования (контакт с продуктом)	80 °C
Макс температура использования (без контакта с продуктом)	100 °C
Мнимальная температура использования[3]	-20 °C
Максимальная температура сушки	100 °C
Мин. pH используемой концентрации растворов	2 pH

Макс. pH используемой концентрации растворов	10,5 pH
GTIN-13 номер	5705020389023
GTIN-14 номер	15705020389020
Код ТНВЭД	96039099
Страна происхождения	Denmark

Перед использованием по прямому назначению (например, в зонах высокого и низкого риска для продуктов питания, в общих помещениях медицинского учреждения или в реанимационных) новые инструменты необходимо помыть, продезинфицировать и очистить от всех наклеек.

1. Для получения подробной информации о контакте с продуктами питания см. Декларацию Соответствия.

3. Не хранить при отрицательных температурах.