41925

Щетка для мытья с короткой ручкой, 270 мм, Жесткий, белый цвет



Щетка для мытья с короткой ручкой идеально подходит для легкой и эффективной ежедневной уборки въевшейся грязи с конвейерных лент, производственных линий, механизмов и рабочих поверхностей.

Technical Data

Продукт	41925
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
Используется Фталаты И БИСФЕНОЛ А	Нет
ХАЛЯЛЬ И КОШЕР	Да
Design Registration No.	EU 002025700-0001-3, GB 20257000001-3
Кол-во в коробке	10 шт
Количество на паллете (80 x 120 x 180- 200 см)	1040 Pcs.
Количество слоев на паллете	80 шт
Длина	270 мм
Ширина	70 мм
Высота	85 мм
Вес, нетто	0,21 кг
Вес пакета (Код переработки "4" полиэтилен низкой плотности (ПЭНП))	0,0056 kg
Вес коробки (Recycling symbol "20" PAP)	0,065 kg
Tare total	0,0706 kg
Вес, брутто	0,28 кг
Куб.м.	0,001607 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	5705020419256
GTIN-14 номер	15705020419253
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.