

70413

Schrubber mit  
Wasserdurchlauf, 270 mm,  
Extra hart, Blau



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

# Technische Daten

<b>Artikelnummer</b>	70413
<b>Borstenhärte</b>	Extra hart
<b>Borstenlänge</b>	24 mm
<b>Material</b>	Polypropylen Polyester (PBT) Edelstahl (AISI 304)
<b>Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien<sup>1</sup></b>	Ja
<b>Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)</b>	Ja
<b>FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)<sup>1</sup></b>	Ja
<b>Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt</b>	Ja
<b>Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006</b>	Ja
<b>Complies with California Proposition 65</b>	Ja
<b>Ist Halal und Kosher konform</b>	Ja
<b>PFAS, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt</b>	Nein
<b>Designregistrierungsnummer</b>	EU 008554125-0005, UK 6139375
<b>VE</b>	10 Stk.
<b>Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)</b>	800 Stk.
<b>Anzahl pro Lage (Palette)</b>	80 Stk.
<b>Colli Länge</b>	380 mm
<b>Colli Breite</b>	290 mm
<b>Colli Höhe</b>	175 mm
<b>Länge</b>	270 mm
<b>Breite</b>	75 mm
<b>Höhe</b>	95 mm
<b>Nettogewicht</b>	0,39 kg
<b>Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" Polyethylen geringer Dichte (LDPE))</b>	0,0087 kg
<b>Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)</b>	0,022 kg
<b>Tare total</b>	0,0307 kg
<b>Bruttogewicht</b>	0,42 kg.
<b>Kubikmeter</b>	0,001924 M3
<b>Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)</b>	121 °C
<b>Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)</b>	93 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)</b>	80 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)</b>	100 °C

<b>Min. Gebrauchtemperatur<sup>3</sup></b>	-20 °C
<b>Max. Trocknungstemperatur</b>	100 °C
<b>Min. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	2 pH
<b>Max. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	10,5 pH
<b>GTIN-13 Nummer</b>	5705020704130
<b>GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)</b>	15705020704137
<b>Zolltarif</b>	96039099
<b>Ursprungsland</b>	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.