

70473

High-Low- Bürste/Winkelschrubber, 265 mm, medium, Blau



Die High-Low-Bürste bzw. der Winkelschrubber ermöglicht das effektive Reinigen von Sockelleisten sowie Bereichen unter Maschinen. Durch das Winkelgewinde kann der Stiel parallel zum Boden bewegt werden. Auch Abflüsse und Rinnen lassen sich damit optimal säubern.

Technische Daten

Artikelnummer	70473
Borstenhärte	medium
Borstenlänge	45 mm
Material	Polypropylen Polyester (PBT) Edelstahl (AISI 304)
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien¹	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)¹	Ja
Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt	Ja
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Ja
Complies with California Proposition 65	Ja
Ist Halal und Kosher konform	Ja
PFAS, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt	Nein
Designregistrierungsnummer	EU 002533729-1-5, GB 90025337290001-5
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	320 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	40 Stk.
Colli Länge	610 mm
Colli Breite	290 mm
Colli Höhe	200 mm
Länge	265 mm
Breite	150 mm
Höhe	100 mm
Nettogewicht	0,5 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4") LDPE ≥ PCR 30%	0,0078 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0522 kg
Tare total	0,06 kg
Bruttogewicht	0,56 kg.
Kubikmeter	0,003975 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	80 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur³	-20 °C

Max. Trocknungstemperatur	100 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020704734
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020704731
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.

1. Siehe für weitere Informationen zum Lebensmittelkontakt die Konformitätserklärung.
3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.