

38853

# Ronde werkborstel, Ø110 mm, Hard, Blauw



Harde tonborstel, met draaiende beweging zeer geschikt voor het reinigen van emmers, pannen en ronde bakken. Goed bij vette of hardnekkige vervuiling.

# Technical Data

Item Number	38853
Visuele vezellengte	44 mm
Materiaal	Polypropyleen Polyester Roestvrij staal (AISI 304)
Voor Levensmiddelen (EU 1935/2004) DoC <sup>1</sup>	Ja
Geproduceerd volgens EUstandaard 2023/2006/EG betreffende Good Manufacturing Practice (GMP)	Ja
FDA goedgekeurd (CFR 21)	Ja
Complies with UK 2019 No. 704 on food contact materials	Ja
Meets the REACH Regulation (EC) No. 1907/2006	Ja
California Proposition 65 Compliant	Ja
Gebruik van phtalaten en bisfenol a	Nee
Is Halal and Kosher compliant	Ja
Design Registration No.	EU 002533729-1-5, GB 90025337290001-5
Aantal per collo	15 Pcs.
Aantal per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)	1200 Pcs.
Quantity Per Layer (Pallet)	120 Pcs.
Product diameter	110 mm
Lengte	110 mm
Breedte	110 mm
Hoogte	110 mm
Netto gewicht	0,24 kg
Gewicht zak (Recycling Symbol "4" Low Density Polyethylene (LDPE))	0,0063 kg
Gewicht doos (Recycling symbol "20" PAP)	0,0089 kg
Tare total	0,0152 kg
Bruto gewicht	0,26 kg
Kubieke meter	0,001331 M3
Recommended sterilisation temperature (Autoclave)	121 °C
Maximale reinigingstemperatuur (vaatwasser)	93 °C
Maximale gebruikstemperatuur (voor food contact)	80 °C
Maximale gebruikstemperatuur (voor non food contact)	100 °C
Minimale gebruikstemperatuur <sup>3</sup>	-20 °C
Maximum droogtemperatuur	100 °C
Min. pH-value in usage concentration	2 pH
Maximale pH-waarde in gebruik	10,5 pH

<b>GTIN-13 code</b>	5705020388538
<b>GTIN-14 code</b>	15705020388535
<b>Commodity code</b>	96039099
<b>Land van oorsprong</b>	Denmark

Nieuwe materialen moeten worden schoongemaakt, gedesinfecteerd, gesteriliseerd en ontdaan van etiketten vóór ingebruikname en afhankelijk van de toepassing in de voedselverwerkende industrie (high care versus low care omgeving) en in de gezondheidszorg (intensive care versus algemene ruimtes).

1. See Declaration of Compliance for further details on food contact
3. Do not store the product below 0° Celsius.