

41929

# Harde afwasborstel met korte steel, 270 mm, Hard, Zwart



Korte afwasborstel met harde vezels in een nieuw ergonomisch en praktisch design. Voor dagelijkse reiniging in industrie, detailhandel, horeca en institutionele keukens. Geschikt voor hardnekkig vuil op gladde oppervlakken. Vervangt 4189.

# Technical Data

Item Number	41929
Visuele vezellengte	36 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
Gebruik van phtalaten en bisfenol a	Nee
Is Halal and Kosher compliant	Ja
Design Registration No.	EU 002025700-0001-3, GB 20257000001-3
Aantal per collo	10 Pcs.
Aantal per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)	1040 Pcs.
Quantity Per Layer (Pallet)	80 Pcs.
Lengte	270 mm
Breedte	70 mm
Hoogte	85 mm
Netto gewicht	0,21 kg
Gewicht zak (Recycling Symbol "4" Low Density Polyethylene (LDPE))	0,0056 kg
Gewicht doos (Recycling symbol "20" PAP)	0,065 kg
Tare total	0,0706 kg
Bruto gewicht	0,28 kg
Kubieke meter	0,001607 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
GTIN-13 code	5705020419294
GTIN-14 code	15705020419291

**Commodity code**

96039099

**Land van oorsprong**

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.