

5380902

# Pijpborstel, steelmodel, Ø90 mm, Medium, Groen



Pijpborstels die passen op alle Vikan stelen; voor inwendige reiniging van alle soorten buizen, pijpen en leidingen.  
In combinatie met korte steel een handige borstel voor pannen, bakken, ketels en kuipen.

# Technical Data

|   |  |
|---|--|
| Item Number   | 5380902  |
| Visuele vezellengte   | 30 mm  |
| Materiaal   | Polypropyleen<br>Polyester<br>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   |
| Aantal per collo  | 10 Pcs.  |
| Aantal per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)   | 960 Pcs.   |
| Quantity Per Layer (Pallet)   | 96 Pcs.  |
| Product diameter  | 90 mm  |
| Lengte  | 160 mm   |
| Breedte   | 90 mm  |
| Hoogte  | 90 mm  |
| Netto gewicht   | 0,14 kg  |
| Gewicht zak (Recycling Symbol "4" Low Density Polyethylene (LDPE))                          | 0,0063 kg  |
| Gewicht doos (Recycling symbol "20" PAP)  | 0,0283 kg  |
| Tare total  | 0,0346 kg  |
| Bruto gewicht   | 0,17 kg  |
| Kubieke meter   | 0,001296 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  | 5705025380292  |
| GTIN-14 code  | 15705025380299   |

**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).

3. Do not store the product below 0° Celsius.