

5381902

Ultra hygiëne pijpborstel met  
steel, Ø90 mm,  
Medium/hard, Groen



Uit één stuk gevormde pijpborstel met harde vezels aan de voorkant en medium vezels aan de zijkanten. Een naadloze constructie voorkomt aanhechting van vuil en verbetert de hygiëne. Toepasbaar in de machines en buismonden die in de voedingsmiddelenindustrie en grootkeukens worden gebruikt.

# Technical Data

Item Number	5381902
Visuele vezellengte	32 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
Aantal per collo	15 Pcs.
Aantal per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)	540 Pcs.
Quantity Per Layer (Pallet)	60 Pcs.
Product diameter	90 mm
Lengte	430 mm
Breedte	90 mm
Hoogte	90 mm
Netto gewicht	0,17 kg
Gewicht zak (Recycling Symbol "4" Low Density Polyethylene (LDPE))	0,0085 kg
Gewicht doos (Recycling symbol "20" PAP)	0,0215 kg
Tare total	0,03 kg
Bruto gewicht	0,2 kg
Kubieke meter	0,003483 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	5705022000957
GTIN-14 code	15705028000965
Commodity code	96039099

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.