

70406

Voegenborstel, 225 mm, Extra hard, Geel



De voegenborstel is zeer geschikt voor het schoonmaken van moeilijk bereikbare plaatsen onder en tussen apparatuur, doordat de steel parallel aan de vloer gebracht kan worden. De vezels in V-vorm zorgen voor een effectieve reiniging van voegen, spleten en zeer smalle plaatsen. De vezels in de kern zijn extra hard en woelen het vuil goed los.

Technical Data

Item Number	70406
Visuele vezellengte	40 mm
Materiaal	Polypropyleen Polyester Roestvrij staal (AISI 304)
Recyclingcode 7, Overige kunststoffen	Nee
Voor Levensmiddelen (EU 1935/2004) DoC ¹	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 003168616-0001, US D786565, GB 90031686160001
Aantal per collo	10 Pcs.
Aantal per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)	700 Pcs.
Quantity Per Layer (Pallet)	100 Pcs.
Lengte	225 mm
Breedte	35 mm
Hoogte	90 mm
Netto gewicht	0,22 kg
Gewicht zak (Recycling Symbol "4" Low Density Polyethylene (LDPE))	0,0056 kg
Gewicht doos (Recycling symbol "20" PAP)	0,02 kg
Tare total	0,0256 kg
Bruto gewicht	0,25 kg
Kubieke meter	0,000709 M3
Recommended sterilisation temperature (Autoclave)	121 °C
Maximale reinigingstemperatuur (vaatwasser)	93 °C
Maximale gebruikstemperatuur (voor food contact)	100 °C
Maximale gebruikstemperatuur (voor non food contact)	100 °C
Minimale gebruikstemperatuur ³	-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	5705022001411
GTIN-14 code	15705028001450
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.