

70425

Vloerschrobber, 225 mm, Hard, Wit



Deze veger heeft veel vezels in een afgerond blok en is geschikt voor het reinigen van zowel vloeren als wanden. Hij is verkrijgbaar in diverse kleuren, zodat je makkelijker kunt voldoen aan de HACCP-richtlijnen. De vloerschrobber heeft een lange levensduur en is voorzien van schuinstaande borstelharen voor een beter bereik in de hoeken en bij randen.

Technical Data

| | |
|---|--|
| Item Number | 70425 |
| Visuele vezellengte | 42 mm |
| Materiaal | Polyester Polypropyleen Roestvrij staal (AISI 304) |
| 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 008554125-0005, UK 6139375 |
| Aantal per collo | 10 Pcs. |
| Aantal per pallet (80 x 120 x 180-200 cm) | 800 Pcs. |
| Quantity Per Layer (Pallet) | 80 Pcs. |
| Lengte | 225 mm |
| Breedte | 75 mm |
| Hoogte | 115 mm |
| Netto gewicht | 0,33 kg |
| Gewicht zak (Recycling Symbol "4" Low Density Polyethylene (LDPE)) | 0,0078 kg |
| Gewicht doos (Recycling symbol "20" PAP) | 0,0122 kg |
| Tare total | 0,02 kg |
| Bruto gewicht | 0,35 kg |
| Kubieke meter | 0,001941 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 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 | 5705022021457 |
| GTIN-14 code | 15705028021465 |

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.