

70426

Vloerschrobber, 225 mm, Hard, Geel



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	70426
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	5705022021471
GTIN-14 code	15705028021489

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.