

70473

# Harde hoekschrobber, 265 mm, Medium, Blauw



Harde schrobber met speciale hoekvorm, speciaal geschikt voor reiniging van randen, kanten, hoeken en plinten. Door de gebogen vorm van het blok behoudt deze schrobber zijn reinigende kracht in alle standen, juist ook in moeilijk toegankelijke plaatsen.

# Technical Data

Item Number	70473
Visuele vezellengte	41 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
Design Registration No.	EU 002533729-1-5, GB 90025337290001-5
Aantal per collo	10 Pcs.
Aantal per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)	320 Pcs.
Quantity Per Layer (Pallet)	40 Pcs.
Lengte	265 mm
Breedte	150 mm
Hoogte	100 mm
Netto gewicht	0,5 kg
Gewicht zak (Recycling Symbol "4" Low Density Polyethylene (LDPE))	0,0078 kg
Gewicht doos (Recycling symbol "20" PAP)	0,0522 kg
Tare total	0,06 kg
Bruto gewicht	0,56 kg
Kubieke meter	0,003975 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	5705020704734
GTIN-14 code	15705020704731

**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.