

706066

# Harde vloerschrobber, 305 mm, Hard, Bruin



Harde vloerschrobber met veel vezels in breed blok. Zeer effectief op vloeren en wanden. Ook geschikt voor droog aanvegen.  
In zwart met name geschikt voor reiniging van goten, afvoeren, en afvalruimtes.

# Technical Data

|   |  |
|---|--|
| Item Number   | 706066   |
| Visuele vezellengte   | 44 mm  |
| Materiaal   | Polypropyleen<br>Polyester<br>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  | 16 Pcs.  |
| Aantal per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)   | 512 Pcs.   |
| Quantity Per Layer (Pallet)   | 64 Pcs.  |
| Lengte  | 305 mm   |
| Breedte   | 85 mm  |
| Hoogte  | 110 mm   |
| Netto gewicht   | 0,59 kg  |
| Gewicht zak (Recycling Symbol "4" Low Density Polyethylene (LDPE))                          | 0,0087 kg  |
| Gewicht doos (Recycling symbol "20" PAP)  | 0,037 kg   |
| Tare total  | 0,0457 kg  |
| Bruto gewicht   | 0,64 kg  |
| Kubieke meter   | 0,002852 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  | 5705022014695  |
| GTIN-14 code  | 15705028014726   |
| 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).

3. Do not store the product below 0° Celsius.