

Rørbørste t/skaft

Ø50 mm, Stiv, Blå



Varenummer: 5380503

Rengør nemt rør på produktionsudstyr som f.eks. kødhakkere med denne alsidige rørbørste. Også velegnet til rengøring af afløb. Passer til alle Vikan skafter. Passer til alle Vikans skafter.

Generelle Oplysninger

Farve	Blå
Materiale	Polypropylen, Polyester (PBT), Rustfrit Stål (AISI 304L)
UNSPSC Code	27113002
Oprindelsesland ISO Kode	DK
Oprindelsesland	Danmark

Produkt Dimensioner

Produkt Længde/Dybde	140 mm
Produkt Bredde	50 mm
Nettovægt	0,11 kg

Emballage- og Forsendelsesdetaljer

Antal pr. æske	10 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x ca. 180 cm)	2800 Stk.
Antal per lag (Palle)	200 Stk.
Colli Længde/Dybde	290 mm
Colli Bredde	155 mm
Colli højde	110 mm
Plastemballage vægt (Genbrugsmærke "4") pr. stk.	0,0027 kg
Papemballage (Recycling symbol "20" PAP) pr. Stk.	0,018 kg
Total Tara vægt	0,0207 kg
Bruttovægt	0,13 kg
GTIN-13 Nummer	5705025380353
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705025380350
Toldpositionsnummer	96039099

Overensstemmelse- & Standard Information

I overensstemmelse med (EC) 1935/2004 om fødevarekontaktmaterialer¹

Ja

Varenummer: 5380503

Lever op til EU Regulativ 2023/2006/EU for God Fremstillingspraksis	Ja
FDA kompatible råvarer (CFR 21) ¹	Ja
Lever op til UK 2019 Nr. 704 vedr. Fødevarekontakt	Ja
Lever op til REACH Regulativ Nr. 1907/2006	Ja
Lever op til California Proposition 65	Ja
Lever op til Halal og Kosher krav	Ja
PFAS bevidst tilsat	Nej

Tekniske Data

Børstehårenes stivhed	Stiv
Synlig børstehårslængde	10 mm
Tilslutning	Gevind
Produkt diameter	50 mm

Anvendelsesbegrænsninger

Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave)	121 °C
Max. rengøringstemperatur (Opvaskemaskine)	93 °C
Max. brugstemperatur (for fødevarekontakt)	80 °C
Max. brugstemperatur (ikke fødevarekontakt)	100 °C
Min. brugstemperatur ³	-20 °C
Max. tørretemperatur	100 °C
Min. pH-værdi i brugsopløsning	2 pH
Max. pH-værdi i brugsopløsning	10,5 pH

Nyt udstyr skal rengøres, desinficeres, steriliseres, og labels fjernes før det tages i brug, i overensstemmelse med de områder, hvor det skal anvendes, dvs. fødevareproduktionsområder med henholdsvis høj eller lav risiko samt almindelige hospitalsområder vs. intensivafdelinger.

3. Opbevar ikke produktet under 0° Celsius.