

Kødhakkerbørste

Ø135 mm, Medium, Hvid



Varenummer: 70355

Kødhakkerbørsten er designet til rengøring af tanke og beholdere og kan også bruges til rengøring af forsyningsrør og -slinger på fødevarereproduktionsudstyr. Passer til alle Vikans skafter.

Generelle Oplysninger

Farve	Hvid
Materiale	Polypropylen, Polyester (PBT), Rustfrit Stål (AISI 304L)
UNSPSC Code	47131605
Oprindelsesland ISO Kode	DK
Oprindelsesland	Danmark

Produkt Dimensioner

Produkt Længde/Dybde	130 mm
Produkt Bredde	130 mm
Produkt Højde	115 mm
Nettovægt	0,32 kg

Emballage- og Forsendelsesdetaljer

Antal pr. æske	8 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x ca. 180 cm)	384 Stk.
Antal per lag (Palle)	48 Stk.
Colli Længde/Dybde	415 mm
Colli Bredde	295 mm
Colli højde	210 mm
Plastemballage vægt (Genbrugsmærke "4") pr. stk.	0,0063 kg
Papemballage (Recycling symbol "20" PAP) pr. Stk.	0,0232 kg
Total Tara vægt	0,0295 kg
Bruttovægt	0,35 kg
Kubikmeter	0,001944 M3
GTIN-13 Nummer	5705020070358
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705020070355
Toldpositionsnummer	96039099

Overensstemmelse- & Standard Information

Varenummer: 70355

I overensstemmelse med (EC) 1935/2004 om fødevarekontaktmaterialer ¹	Ja
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	Medium
Synlig børstehårslængde	33 mm
Tilslutning	Gevind
Produkt diameter	135 mm

Anvendelsesbegrænsninger

Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave)	121 °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.