

70476

High-Low- Bürste/Winkelschrubber, 265 mm, medium, Gelb



Die High-Low-Bürste bzw. der Winkelschrubber ermöglicht das effektive Reinigen von Sockelleisten sowie Bereichen unter Maschinen. Durch das Winkelgewinde kann der Stiel parallel zum Boden bewegt werden. Auch Abflüsse und Rinnen lassen sich damit optimal säubern.

Technische Daten

Artikelnummer	70476
Borstenhärte	medium
Borstenlänge	45 mm
Verbindung	Gewinde
Material	Polypropylen Polyester (PBT) Edelstahl (AISI 304L)
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien ¹	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21) ¹	Ja
Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt	Ja
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Ja
Complies with California Proposition 65	Ja
Ist Halal und Kosher konform	Ja
PFAS, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt	Nein
Designregistrierungsnummer	EU 002533729-1-5, GB 90025337290001-5
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	280 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	40 Stk.
Colli Länge/Tiefe	610 mm
Colli Breite	290 mm
Colli Höhe	200 mm
Produkt Länge/Tiefe	265 mm
Breite	150 mm
Höhe	100 mm
Nettogewicht	0,5 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,0078 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0522 kg
Total Tare Weight	0,06 kg
Bruttogewicht	0,56 kg.
Kubikmeter	0,003975 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	80 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C

Min. Gebrauchtemperatur³	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	100 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020704765
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020704762
Zolltarif	96039099
Ursprungsland ISO Code	DK
Ursprungsland	Dänemark

Neue Geräte sollten daher vor der erstmaligen Verwendung mit Blick auf den geplanten Einsatzbereich, d.h. Lebensmittelproduktion mit hohem bzw. geringerem Risiko, allgemeine Krankenhausbereiche bzw. Intensivstationen, gereinigt, desinfiziert, sterilisiert und alle Etiketten entfernt werden.

1. Siehe für weitere Informationen zum Lebensmittelkontakt die Konformitätserklärung.
3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.