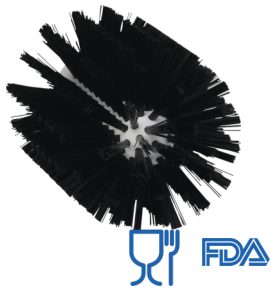
Rørbørste t/skaft

Ø103 mm, Medium, Sort



Varenummer: 53801039

Rengør nemt rør på eksempelvis kødhakkere med denne alsidige rørbørste. Passer til alle Vikan skafter. Passer til alle Vikans skafter.

Generelle Oplysninger

Børstehårenes stivhed	Medium
Tilslutning	Gevind
Farve	Sort
Materiale	Polypropylen, Polyester (PBT), Rustfrit Stål (AISI 304L
UNSPSC Code	27113002
Oprindelsesland	Danmark

Produkt Dimensioner

Synlig børstehårslængde	37 mm
Produkt diameter	103 mm
Produkt Længde/Dybde	170 mm
Produkt Bredde	100 mm
Produkt Højde	100 mm
Nettovægt	0,16 kg

Emballage- og Forsendelsesdetaljer

Antal pr. æske	10 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x ca. 180 cm)	576 Stk.
Antal per lag (Palle)	60 Stk.
Colli Længde/Dybde	415 mm
Colli Bredde	300 mm
Colli højde	210 mm
Plastemballage (Genanvendelsessymbol "4") – LDPE pr. stk.	0,0063 kg
Papemballage (Genanvendelsessymbol "20" PAP) pr. stk.	0,028 kg
Total Tara vægt	0,0343 kg
Bruttovægt	0,19 kg
Kubikmeter	0,0017 M3
GTIN-13 Nummer	5705025380919
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705025380916

Varenummer: 53801039

Toldpositionsnummer	96039099

Overensstemmelse- & Standard Information

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

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.