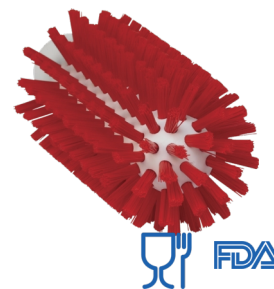


Rørbørste t/skaft

Ø63 mm, Stiv, Rød



Varenummer: 5380634

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

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

Produkt Dimensioner

Synlig børstehårslængde	17 mm
Produkt diameter	63 mm
Produkt Længde/Dybde	145 mm
Produkt Bredde	65 mm
Nettovægt	0,12 kg

Emballage- og Forsendelsesdetaljer

Antal pr. æske	10 Stk.
Antal per lag (Palle)	160 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x ca. 180 cm)	1440 Stk.
Colli Længde/Dybde	290 mm
Colli Bredde	195 mm
Colli højde	175 mm
Plastemballage (Genanvendelsessymbol "4") – LDPE pr. stk.	0,0027 kg
Papemballage (Genanvendelsessymbol "20" PAP) pr. stk.	0,015 kg
Total Tara vægt	0,0177 kg
Bruttovægt	0,14 kg
GTIN-13 Nummer	5705025380469
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705025380466
Toldpositionsnummer	96039099

Varenummer: 5380634

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.