

41823



Щетка для мытья с
длинной ручкой, 415 мм,
средний ворс, синий цвет



С помощью длинной ручки этой щетки можно добраться до самых отдаленных участков оборудования. Расположенный под углом ворс средней жесткости предназначен для мытья оборудования, глубоких ведер, контейнеров, бочек и т.д.

Technical Data

| | |
|--|--|
| Продукт | 41823 |
| Видимая длина ворса | 36 мм. |
| Материал | Полипропилен Полиэстер Нержавеющая сталь (AISI 304) |
| Соответствует Регламенту ЕС 1935/2004 о материалах, контактирующих с продуктами питания ¹ | Да |
| Произведено в соответствии с EU Регламентом 2023/2006/ЕС Надлежащей Производственной Практики | Да |
| Сырьё соответствующее требованиям FDA (CFR 21) | Да |
| Соответствует британскому Регламенту UK 2019 № 704 о веществах, контактирующих с пищевой продукцией | Да |
| Отвечает Регламенту №1272/2013 (REACH) | Да |
| Используется Фталаты И БИСФЕНОЛ А | Нет |
| ХАЛЯЛЬ И КОШЕР | Да |
| Design Registration No. | EU 002025700-0001-3 |
| Кол-во в коробке | 10 шт |
| Количество на паллете (80 x 120 x 200 см) | 700 Pcs. |
| Количество слоев на паллете | 90 шт |
| Длина коробки | 435 mm |
| Ширина коробки | 205 mm |
| Высота коробки | 180 mm |
| Длина | 415 мм |
| Ширина | 70 мм |
| Высота | 80 мм |
| Вес, нетто | 0,25 кг |
| Вес пакета | 0,0085 kg |
| Вес коробки | 0,022 kg |
| Tare total | 0,0305 kg |
| Вес, брутто | 0,28 кг |
| Куб.м. | 0,002324 M3 |
| Рекомендованная температура стерилизации (автоклавирования) | 121 °C |
| Макс температура очистки (Посудомоечная машина) | 93 °C |
| Макс температура использования (контакт с продуктом) | 80 °C |
| Макс температура использования (без контакта с продуктом) | 100 °C |
| Мнимальная температура использования ³ | -20 °C |
| Мин. pH используемой концентрации растворов | 2 pH |

| | |
|---|----------------|
| Макс. pH используемой концентрации растворов | 10,5 pH |
| GTIN-13 номер | 5705020418235 |
| GTIN-14 номер | 15705020418232 |
| Код ТНВЭД | 96039099 |
| Страна происхождения | Denmark |

Перед использованием по прямому назначению (например, в зонах высокого и низкого риска для продуктов питания, в общих помещениях медицинского учреждения или в реанимационных) новые инструменты необходимо помыть, продезинфицировать и очистить от всех наклеек.

1. Для получения подробной информации о контакте с продуктами питания см. Декларацию Соответствия.

3. Не хранить при отрицательных температурах.