

41858



Узкая чистящая щетка с
длинной ручкой, 420 мм,
Жесткий, фиолетовый цвет



Щетка с узкой головкой (46 мм) легко очищает небольшие пространства. Ворс расположен под наклоном, что обеспечивает легкую очистку в углах, ручка сконструирована специально для удобства особо крепкого захвата, сама щетка целиком цветокодирована, что призвано помочь соответствовать принципам ХАССП.

Technical Data

Продукт	41858
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 УК 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 008554125-0003, UK 6139373
Кол-во в коробке	10 шт
Количество на паллете (80 x 120 x 200 см)	480 Pcs.
Количество слоев на паллете	70 шт
Длина коробки	530 mm
Ширина коробки	230 mm
Высота коробки	150 mm
Длина	420 мм
Ширина	46 мм
Высота	110 мм
Вес, нетто	0,23 кг
Вес пакета	0,0085 kg
Вес коробки	0,025 kg
Tare total	0,0335 kg
Вес, брутто	0,26 кг
Куб.м.	0,002125 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
Максимальная температура сушки	100 °C

Мин. pH используемой концентрации растворов	2 pH
Макс. pH используемой концентрации растворов	10,5 pH
GTIN-13 номер	5705022022737
GTIN-14 номер	15705028022745
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.