

70573



Handbürste, mit Wasserdurchlauf, 330 mm, Hart, Blau



Säubern Sie mühelos Gegenstände, z.B. Stiefel oder Oberflächen, indem Sie diese während der Reinigung zusätzlich mit einem Wasserschwall bearbeiten. Ausgestattet mit einem präzisen Wasserkanal, der durch den Bürstenkörper verläuft, einem effektiven Borstenmuster und zwei verschiedenen Kupplungstypen für eine erweiterte Kompatibilität. Die Kupplungen passen zu den Systemen Nito und Gardena/Hozelock.

Technische Daten

Artikelnummer	70573
Borstenlänge	25 mm
Kupplungs Grösse	1/2 "
Material	Polypropylen Edelstahl (AISI 304) Polyester
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien ¹	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)	Ja
Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt	Ja
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Ja
Verwendung von Phthalaten und Bisphenol A	Nein
Ist Halal und Kosher konform	Ja
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	960 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	80 Stk.
Länge	330 mm
Breite	48 mm
Höhe	75 mm
Nettogewicht	0,24 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" Polyethylen geringer Dichte (LDPE))	0,0056 kg
Gewicht Karton	0,026 kg
Tare total	0,0316 kg
Bruttogewicht	0,27 kg.
Kubikmeter	0,001188 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	80 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur ³	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	100 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705022023994
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028024008

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.