

41975



Особо узкая чистящая
щетка с длинной ручкой,
600 мм, средний ворс,
белый цвет



Чистите особо узкой щеткой там, куда не помещаются другие. Ширина этой — всего 15 мм, усиленный передний край позволяет очищать въевшуюся грязь. Имеет узкую удобную для руки ручку и головку с особой конструкцией и особо жестким ворсом, который помогает очищать узкое пространство по всей длине. Корпус щетки производится из полипропилена, соответствующего требованиям о контакте с пищевой продукцией, обрезки которого остаются от производства иных товаров Vikan.

Technical Data

Продукт	41975
Видимая длина ворса	40 мм.
Материал	Восстановленный 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
Отвечает Регламенту №1272/2013 (REACH)	Да
Используется Фталаты И БИСФЕНОЛ А	Нет
ХАЛЯЛЬ И КОШЕР	Да
Кол-во в коробке	10 шт
Количество на паллете (80 x 120 x 200 см)	1400 Pcs.
Количество слоев на паллете	70 шт
Длина коробки	660 mm
Ширина коробки	170 mm
Высота коробки	80 mm
Длина	600 мм
Ширина	15 мм
Высота	60 мм
Вес, нетто	0,14 кг
Вес пакета	0,0147 kg
Вес коробки	0,0253 kg
Tare total	0,04 kg
Вес, брутто	0,16 кг
Куб.м.	0,00054 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	5705022023352

GTIN-14 номер

15705028023360

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.