

5551303

UST кисть для деталей, 30 мм, Мягкий, синий цвет



UST кисть для деталей предназначена для детальной очистки в сухих средах, где мягкие щетинки эффективны, а гигиена имеет решающее значение, например, в зонах повышенного риска наличия аллергенов.

Также может использоваться в качестве кулинарной кисти для обмазки и глазури печенья и других кондитерских изделий. Эта кисть обеспечивает все дополнительные преимущества ультрагигиеничных чистящих инструментов (UST) Vikan.

Technical Data

Продукт	5551303
Видимая длина ворса	57 мм.
Материал	Полипропилен Полиэстер
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
Подана заявка на Патент №	РА201270087, РА201270088
Кол-во в коробке	10 шт
Количество на паллете (80 x 120 x 200 см)	5290 Pcs.
Количество слоев на паллете	180 шт
Длина коробки	260 mm
Ширина коробки	150 mm
Высота коробки	75 mm
Длина	205 мм
Ширина	30 мм
Высота	10 мм
Вес, нетто	0,03 кг
Вес пакета	0,0017 kg
Вес коробки	0,0083 kg
Tare total	0,01 kg
Вес, брутто	0,04 кг
Куб.м.	6,1E-05 M3
Макс температура использования (контакт с продуктом)	80 °C
Макс температура использования (без контакта с продуктом)	100 °C
Рекомендованная температура стерилизации (автоклавирования)	121 °C
Макс температура очистки (Посудомоечная машина)	93 °C
Максимальная температура сушки	100 °C
Минимальная температура использования ³	-20 °C
Макс. pH используемой концентрации растворов	10,5 pH
Мин. pH используемой концентрации растворов	2 pH

Код переработки "7", остальные виды пластика	Да
GTIN-13 номер	5705022009219
GTIN-14 номер	15705028009296
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.