38903

Waschbürste L, 200 mm, Hart, Blau

Verwenden Sie die vielseitige Waschbürste, um Tische, Förderbänder, Schneidebretter, Eimer, große Schüsseln und andere Hilfsutensilien mit schwer zugänglichen Stellen effektiv zu reinigen.

Technische Daten

Artikelnummer	38903
Borstenhärte	Hart
Borstenlänge	36 mm
Material	Polypropylen Polyester Edelstahl (AISI 304)
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien[1]	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)[1]	Ja
Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt	Ja
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Ja
Complies with California Proposition 65	Ja
Ist Halal und Kosher konform	Ja
PFAS, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt	Nein
Designregistrierungsnummer	EU 002025700-0001-3, GB 20257000001-3
VE	15 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	1560 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	120 Stk.
Colli Länge	385 mm
Colli Breite	290 mm
Colli Höhe	140 mm
Länge	200 mm
Breite	70 mm
Höhe	60 mm
Nettogewicht	0,22 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" Polyethylen geringer Dichte (LDPE))	0,0044 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0146 kg
Tare total	0,019 kg
Bruttogewicht	0,24 kg.
Kubikmeter	0,00084 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 Gebrauchlslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchlösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020389030
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020389037
Zolltarif	96039099
Ursprungsland	Denmark

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.