41853

Schmale Reinigungsbürste mit langem Stiel, 420 mm, Hart, Blau

Mit dieser 46 mm breiten, schmalköpfigen Bürste lassen sich kleine Zwischenräume leicht reinigen. Die Borsten sind abgewinkelt, um die Reinigung der Ecken zu erleichtern, der Griff ist für zusätzliche Stabilität ausgelegt und die gesamte Bürste ist zur Unterstützung der HACCP-Prinzipien farblich gekennzeichnet.

Technische Daten

Artikelnummer	41853
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 008554125-0003, UK 6139373
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	480 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	70 Stk.
Colli Länge	530 mm
Colli Breite	230 mm
Colli Höhe	150 mm
Länge	420 mm
Breite	46 mm
Höhe	110 mm
Nettogewicht	0,23 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" Polyethylen geringer Dichte (LDPE))	0,0085 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,025 kg
Tare total	0,0335 kg
Bruttogewicht	0,26 kg.
Kubikmeter	0,002125 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	5705022022614
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028022622
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.