Spülbürste mit Kratzkante

280 mm, Medium, Orange



Artikel Nr.: 42377

Die Spülbürste ist ideal für die Detailreinigung von Maschinen und anderen Hilfsutensilien.

Allgemeine Informationen

Borstenhärte	Medium
Farbe	Orange
Material	Polypropylen, Polyester (PBT), Edelstahl (AISI 304L)
UNSPSC Code	47131605
Ursprungsland	Dänemark

Produktabmessungen

Borstenlänge	23 mm
Grifflänge	200 mm
Produkt Länge/Tiefe	280 mm
Produkt Breite	60 mm
Produkt Höhe	55 mm
Nettogewicht	0,05 kg

Verpackungs- und Versanddetails

VE	20 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	200 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	2000 Stk.
Colli Länge/Tiefe	325 mm
Colli Breite	235 mm
Colli Höhe	160 mm
Kunststoffverpackung (Recyclingsymbol „4“) - LDPE pro Stück	0,0037 kg
Papierverpackung (Recyclingsymbol „20“ PAP) pro Stück	0,01 kg
Total Tare Weight	0,0137 kg
Bruttogewicht	0,06 kg.
Kubikmeter	0.000924 M3
GTIN-13 Nummer	5705020423772
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020423779
Zolltarif	96039099

Artikel Nr.: 42377

Compliance- und Standarddetails

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 absichtlich hinzugefügt	Nein

Nutzungsbeschränkungen

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

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.