44013

Detail Bürste, 205 mm, Extra hart, Blau

Mit der kompakten Detailbürste können Sie Dichtungen, Gummistreifen sowie Verbindungsstücke von Maschinen und Förderbändern effektiv reinigen.

Technische Daten

Artikelnummer	44013
Borstenhärte	Extra hart
Borstenlänge	15 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 002364174-1-2, GB 90023641740001-2
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	5760 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	180 Stk.
Colli Länge	240 mm
Colli Breite	150 mm
Colli Höhe	75 mm
Länge	205 mm
Breite	20 mm
Höhe	30 mm
Nettogewicht	0,04 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" Polyethylen geringer Dichte (LDPE))	0,0017 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0083 kg
Tare total	0,01 kg
Bruttogewicht	0,05 kg.
Kubikmeter	0,000123 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	5705020440137
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020440134
Zolltarif	96039091
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.