

5552503

Lebensmittelpinsel, 50 mm, Weich, Blau



Die sehr dünnen und weichen Borsten erleichtern das Auftragen von z.B. Marinade, Ei und Glasur etc.

Alternativ kann der Pinsel auch zur Feinreinigung verwendet werden.

Technische Daten

Artikelnummer	5552503
Borstenhärte	Weich
Borstenlänge	45 mm
Material	Polypropylen Polyester Edelstahl (AISI 304)
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien¹	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
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	4320 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	180 Stk.
Colli Länge	240 mm
Colli Breite	150 mm
Colli Höhe	75 mm
Länge	195 mm
Breite	50 mm
Höhe	14,5 mm
Nettogewicht	0,04 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" Polyethylen geringer Dichte (LDPE))	0,0025 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0075 kg
Tare total	0,01 kg
Bruttogewicht	0,05 kg.
Kubikmeter	0,000141 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	80 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur³	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	100 °C

Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705022015913
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028015921
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.