Brotstreicher

415 mm, Weich, Blau



Artikel Nr.: 41813

Der Brotstreicher eignet sich hervorragend zum Auftragen von Wasser und Glasuren auf Brote und Kuchen.

Allgemeine Informationen

Borstenhärte	Weich
Farbe	Blau
Material	Polypropylen, Polyester (PBT), Edelstahl (AISI 304)
UNSPSC Code	47131605
Ursprungsland	Dänemark

Produktabmessungen

Borstenlänge	60 mm
Produkt Länge/Tiefe	415 mm
Produkt Breite	70 mm
Produkt Höhe	80 mm
Nettogewicht	0,22 kg

Verpackungs- und Versanddetails

VE	10 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	70 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	630 Stk.
Colli Länge/Tiefe	435 mm
Colli Breite	210 mm
Colli Höhe	175 mm
Kunststoffverpackung (Recyclingsymbol „4“) – LDPE pro Stück	0,0085 kg
Papierverpackung (Recyclingsymbol „20“ PAP) pro Stück	0,076 kg
Total Tare Weight	0,0845 kg
Bruttogewicht	0,3 kg.
Kubikmeter	0,002324 M3
GTIN-13 Nummer	5705020418136
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020418133
Zolltarif	96039099

Artikel Nr.: 41813

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	2,5 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchlösung	10 pH

Design- und Patentanmeldungsdetails

Designregistrierungsnummer	EU 002025700-0001-3, GB 20257000001-3

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.