Mehlbesen

300 mm, Weich, Grün



Artikel Nr.: 45822

Der Mehlbesen wurde zum Entfernen feiner Schmutzpartikel wie Mehl von Förderbändern und Oberflächen der Lebensmittelverarbeitung entwickelt.

Allgemeine Informationen

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

Produktabmessungen

Borstenlänge	40 mm
Produkt Länge/Tiefe	300 mm
Produkt Breite	31 mm
Produkt Höhe	78 mm
Nettogewicht	0,3 kg

Verpackungs- und Versanddetails

VE	10 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	100 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	1000 Stk.
Colli Länge/Tiefe	325 mm
Colli Breite	240 mm
Colli Höhe	160 mm
Kunststoffverpackung (Recyclingsymbol „4“) – LDPE pro Stück	0,0056 kg
Papierverpackung (Recyclingsymbol „20“ PAP) pro Stück	0,02 kg
Total Tare Weight	0,0256 kg
Bruttogewicht	0,33 kg.
Kubikmeter	0,000725 M3
GTIN-13 Nummer	5705020458224
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020458221
Zolltarif	96039099

Artikel Nr.: 45822

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

Technische Daten

Palettenhöhe	179 cm

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.