Schmale Handbürste mit kurzem Stiel

300 mm, Extra hart, Grün



Artikel Nr.: 41952

Reinigen Sie mit der schmalen Handbürste selbst enge Zwischenräume zwischen den Geräten der Lebensmittelproduktion. Sie eignet sich auch hervorragend zum Säubern von Abzieher-Blättern und anderen Reinigungsgeräten.

Allgemeine Informationen

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

Produktabmessungen

Borstenlänge	33 mm
Produkt Länge/Tiefe	300 mm
Produkt Breite	20 mm
Produkt Höhe	70 mm
Nettogewicht	0,09 kg

Verpackungs- und Versanddetails

VE	10 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	120 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	2520 Stk.
Colli Länge/Tiefe	335 mm
Colli Breite	180 mm
Colli Höhe	90 mm
Kunststoffverpackung (Recyclingsymbol „4“) – LDPE pro Stück	0,0037 kg
Papierverpackung (Recyclingsymbol „20“ PAP) pro Stück	0,012 kg
Total Tare Weight	0,0157 kg
Bruttogewicht	0,11 kg.
Kubikmeter	0,000420 M3
GTIN-13 Nummer	5705020419522
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020419529
Zolltarif	96039091

Artikel Nr.: 41952

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

Design- und Patentanmeldungsdetails

Designregistrierungsnummer	EU 002364174-1-2, GB 90023641740001-2

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.