Spülbürste

290 mm, Medium, Blau



Artikel Nr.: 42873

Die Spülbürste ist ideal für die Detailreinigung von Maschinen und anderen Hilfsutensilien.

Allgemeine Informationen

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

Produktabmessungen

Borstenlänge	24 mm
Grifflänge	210 mm
GripLengthInches	8,27 "
Produkt Länge/Tiefe	290 mm
Produkt Breite	25 mm
Produkt Höhe	65 mm
Nettogewicht	0,04 kg

Verpackungs- und Versanddetails

VE	20 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	200 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	2000 Stk.
Colli Länge/Tiefe	330 mm
Colli Breite	235 mm
Colli Höhe	160 mm
Kunststoffverpackung (Recyclingsymbol „4“) – LDPE pro Stück	0,0037 kg
Papierverpackung (Recyclingsymbol „20“ PAP) pro Stück	0,01 kg
Total Tare Weight	0,0137 kg
Bruttogewicht	0,05 kg.
Kubikmeter	0,000471 M3
GTIN-13 Nummer	5705020428739
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020428736

Artikel Nr.: 42873

Zolltarif	96039099

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.