

30884

Universalbürste, 260 mm, medium, Rot



Die ergonomische, leichte Universalbürste ermöglicht eine erhöhte Handposition, wodurch das Verletzungsrisiko durch die zu reinigende Oberfläche reduziert wird. Sie eignet sich ideal für kleine Bereiche wie z. B. Tische, Pfannen und Schneidebretter.

Technische Daten

Artikelnummer	30884
Borstenhärte	medium
Borstenlänge	22 mm
Material	Polyester (PBT) Polypropylen Edelstahl (AISI 304)
Recycling-Symbol "7", Verschiedene Kunststoffe	Nein
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
Designregistrierungsnummer	EU 003076538-0001, GB 90030765380001
VE	20 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	1920 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	160 Stk.
Colli Länge/Tiefe	385 mm
Colli Breite	295 mm
Colli Höhe	140 mm
Produkt Länge/Tiefe	260 mm
Breite	40 mm
Höhe	70 mm
Nettogewicht	0,09 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,0078 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,013 kg
Total Tare Weight	0,0208 kg
Bruttogewicht	0,11 kg.
Kubikmeter	0,000728 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	5705022000797
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028000804
Zolltarif	96039099
UNSPSC Code	47131605
Ursprungsland ISO Code	DK
Ursprungsland	Dänemark

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.