

39514

Detailbürste mit Kratzkante, 150 mm, Hart, Rot



Eine sehr effektive Detailbürste. Die solide Kratzkante ist geeignet, um sehr hartnäckigen Schmutz von Oberflächen zu lösen. Der flache Griff bietet einen guten Halt und Kontrolle in der Hand für eine Vielzahl von Reinigungsaufgaben. Zusätzliche Kraft kann beim Schrubben aufgebracht werden, indem der Zeigefinger während des Reinigens auf den Bürstenkopf gedrückt wird.

Technische Daten

Artikelnummer	39514
Borstenhärte	Hart
Borstenlänge	20 mm
Material	Polypropylen Polyester (PBT)
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 008554125-0002, UK 6139372
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	4800 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	240 Stk.
Colli Länge/Tiefe	240 mm
Colli Breite	150 mm
Colli Höhe	75 mm
Produkt Länge/Tiefe	150 mm
Breite	27 mm
Höhe	90 mm
Nettogewicht	0,025 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,0025 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0083 kg
Total Tare Weight	0,0108 kg
Bruttogewicht	0,04 kg.
Kubikmeter	0,000364 M3
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

Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705022030114
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028030122
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.