

41869

Langstielige Waschbürste, 415 mm, Hart, Schwarz



Der lange Stiel auf dieser Bürste ermöglicht es dem Anwender in schwer erreichbare Teile der Ausrüstung zu gelangen. Die abgewinkelten, harten Borsten sind ideal, um eine effektive Reinigung zu schaffen, z.B. Reinigungsmaschinen, tiefen Eimern, Behältern und Wannen, um überall dort mehr Sauberkeit zu erreichen. Borstenlänge 33 mm.

Technische Daten

Artikelnummer	41869
Borstenhärte	Hart
Borstenlänge	36 mm
Material	Polypropylen Polyester (PBT) Edelstahl (AISI 304L)
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 002025700-0001-3, GB 20257000001-3
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	700 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	70 Stk.
Colli Länge/Tiefe	435 mm
Colli Breite	205 mm
Colli Höhe	180 mm
Produkt Länge/Tiefe	415 mm
Breite	71 mm
Höhe	75 mm
Nettogewicht	0,24 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,0085 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0255 kg
Total Tare Weight	0,034 kg
Bruttogewicht	0,27 kg.
Kubikmeter	0,00221 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

Max. Trocknungstemperatur	100 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705022025691
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028025708
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.