

419288

Handbürste mit kurzem Stiel, 270 mm, Hart, Grau



Die Handbürste bietet einen kurzen, ergonomischen Griff und sorgt für eine leichte und effektive tägliche Reinigung von Förderbändern, Produktionslinien, Maschinen und Oberflächen für die Lebensmittelverarbeitung.

Technische Daten

Artikelnummer	419288
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)	960 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	80 Stk.
Colli Länge/Tiefe	380 mm
Colli Breite	285 mm
Colli Höhe	135 mm
Produkt Länge/Tiefe	270 mm
Breite	70 mm
Höhe	85 mm
Nettogewicht	0,21 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,0056 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,065 kg
Total Tare Weight	0,0706 kg
Bruttogewicht	0,28 kg.
Kubikmeter	0,001607 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	5705022014015
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028014047
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.