

# Spülbürste mit Kratzkante

280 mm, medium, Schwarz



Artikel Nr.: 42379

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

## Allgemeine Informationen

|                        |                                                      |
|------------------------|------------------------------------------------------|
| Farbe                  | Schwarz                                              |
| Material               | Polypropylen, Polyester (PBT), Edelstahl (AISI 304L) |
| UNSPSC Code            | 47131605                                             |
| Ursprungsland ISO Code | DK                                                   |
| Ursprungsland          | Dänemark                                             |

## Produktabmessungen

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Produkt Länge/Tiefe | 280 mm  |
| Breite              | 60 mm   |
| Höhe                | 55 mm   |
| Nettogewicht        | 0,05 kg |

## Verpackungs- und Versanddetails

|                                                    |                |
|----------------------------------------------------|----------------|
| VE                                                 | 20 Stk.        |
| Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)        | 2200 Stk.      |
| Anzahl pro Lage (Palette)                          | 200 Stk.       |
| Colli Länge/Tiefe                                  | 325 mm         |
| Colli Breite                                       | 235 mm         |
| Colli Höhe                                         | 160 mm         |
| Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" ) je Stk.       | 0,0037 kg      |
| Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP) je Stk. | 0,01 kg        |
| Total Tare Weight                                  | 0,0137 kg      |
| Bruttogewicht                                      | 0,06 kg.       |
| Kubikmeter                                         | 0,000924 M3    |
| GTIN-13 Nummer                                     | 5705022049192  |
| GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)                      | 15705028049209 |
| Zolltarif                                          | 96039099       |

## Compliance- und Standarddetails

## Artikel Nr.: 42379

|                                                                            |      |
|----------------------------------------------------------------------------|------|
| Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien <sup>1</sup> | Ja   |
| Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)            | Ja   |
| FDA konforme Rohstoffe (CFR 21) <sup>1</sup>                               | 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

|                  |        |
|------------------|--------|
| Borstenhärte     | medium |
| Borstenlänge     | 23 mm  |
| Grifflänge       | 200 mm |
| GripLengthInches | 7,87   |

## Nutzungsbeschränkungen

|                                                       |         |
|-------------------------------------------------------|---------|
| Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)        | 121 °C  |
| Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)              | 93 °C   |
| Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)      | 80 °C   |
| Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt) | 100 °C  |
| Min. Gebrauchtemperatur <sup>3</sup>                  | -20 °C  |
| Max. Trocknungstemperatur                             | 100 °C  |
| Min. pH-Wert in Gebrauchslösung                       | 2 pH    |
| Max. pH-Wert in Gebrauchslösung                       | 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.