

44016

Detail Bürste, 205 mm, Extra hart, Gelb



Mit der kompakten Detailbürste können Sie Dichtungen, Gummistreifen sowie Verbindungsstücke von Maschinen und Förderbändern effektiv reinigen.

Technische Daten

Artikelnummer	44016
Borstenhärte	Extra hart
Borstenlänge	15 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 002364174-1-2, GB 90023641740001-2
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	205 mm
Breite	20 mm
Höhe	30 mm
Nettogewicht	0,03 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,0027 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0083 kg
Total Tare Weight	0,011 kg
Bruttogewicht	0,04 kg.
Kubikmeter	0,000123 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	5705020440168
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020440165
Zolltarif	96039091
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.