

Melbørste

300 mm, Blød, Gul



Varenummer: 45826



Denne melbørste er designet til fejning af fine partikler som f.eks. mel fra transportbånd og andre overflader til bearbejdning af fødevarer. Kun egnet til tørt snavs.

Generelle Oplysninger

Farve	Gul
Materiale	Polypropylen, Polyester (PBT), Rustfrit Stål (AISI 304L)
UNSPSC Code	47131605
Oprindelsesland ISO Kode	DK
Oprindelsesland	Danmark

Produkt Dimensioner

Produkt Længde/Dybde	300 mm
Produkt Bredde	31 mm
Produkt Højde	78 mm
Nettovægt	0,3 kg

Emballage- og Forsendelsesdetaljer

Antal pr. æske	10 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x ca. 180 cm)	1000 Stk.
Antal per lag (Palle)	100 Stk.
Colli Længde/Dybde	325 mm
Colli Bredde	240 mm
Colli højde	160 mm
Plastemballage vægt (Genbrugsmærke "4") pr. stk.	0,0056 kg
Papemballage (Recycling symbol "20" PAP) pr. Stk.	0,02 kg
Total Tara vægt	0,0256 kg
Bruttovægt	0,33 kg
Kubikmeter	0,000725 M3
GTIN-13 Nummer	5705020458262
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705020458269
Toldpositionsnummer	96039099

Overensstemmelse- & Standard Information

Varenummer: 45826

I overensstemmelse med (EC) 1935/2004 om fødevarekontaktmaterialer ¹	Ja
Lever op til EU Regulativ 2023/2006/EU for God Fremstillingspraksis	Ja
FDA kompatible råvarer (CFR 21) ¹	Ja
Lever op til UK 2019 Nr. 704 vedr. Fødevarekontakt	Ja
Lever op til REACH Regulativ Nr. 1907/2006	Ja
Lever op til California Proposition 65	Ja
Lever op til Halal og Kosher krav	Ja
PFAS bevidst tilsat	Nej

Tekniske Data

Børstehårenes stivhed	Blød
Synlig børstehårslængde	40 mm
Pallehøjde	179 cm

Anvendelsesbegrænsninger

Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave)	121 °C
Max. rengøringstemperatur (Opvaskemaskine)	93 °C
Max. brugstemperatur (for fødevarekontakt)	80 °C
Max. brugstemperatur (ikke fødevarekontakt)	100 °C
Min. brugstemperatur ³	-20 °C
Max. tørretemperatur	100 °C
Min. pH-værdi i brugsopløsning	2 pH
Max. pH-værdi i brugsopløsning	10,5 pH

Nyt udstyr skal rengøres, desinficeres, steriliseres, og labels fjernes før det tages i brug, i overensstemmelse med de områder, hvor det skal anvendes, dvs. fødevareproduktionsområder med henholdsvis høj eller lav risiko samt almindelige hospitalsområder vs. intensivafdelinger.

1. Se overensstemmelseserklæringen vedr. detaljer omkring fødevarekontakt.

3. Opbevar ikke produktet under 0° Celsius.