

53792

Rohrbürste mit Stiel, Ø50 mm, 500 mm, medium, Grün



Die praktische Rohrbürste ermöglicht das effektive Reinigen von Flaschen, Schläuchen und schwer zugänglichen Stellen wie engen Zwischenräumen von Maschinen und Förderbändern.

Technische Daten

Artikelnummer	53792
Borstenhärte	medium
Borstenlänge	23 mm
Material	Polypropylen Polyester (PBT) Edelstahl (AISI 304Cu)
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 002175075-1-2, GB 90021750750001-0002
VE	15 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	1260 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	60 Stk.
Colli Länge/Tiefe	520 mm
Colli Breite	230 mm
Colli Höhe	150 mm
Produkt Durchmesser	50 mm
Produkt Länge/Tiefe	500 mm
Breite	50 mm
Höhe	50 mm
Nettogewicht	0,09 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,009 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,02 kg
Total Tare Weight	0,029 kg
Bruttogewicht	0,12 kg.
Kubikmeter	0,00125 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	80 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	80 °C

Min. Gebrauchtemperatur³	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	100 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020537929
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020537926
Zolltarif	96039099
UNSPSC Code	27113002
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.