

Lebensmittelpinsel

50 mm, Weich, Blau



Artikel Nr.: 5552503

Die sehr dünnen und weichen Borsten erleichtern das Auftragen von z.B. Marinade, Ei und Glasur etc. Alternativ kann der Pinsel auch zur Feinreinigung verwendet werden.

Allgemeine Informationen

Farbe	Blau
Material	Polypropylen, Polyester (PBT), Edelstahl (AISI 304)
Ursprungsland ISO Code	DK
Ursprungsland	Dänemark

Produktabmessungen

Produkt Länge/Tiefe	195 mm
Breite	50 mm
Höhe	14,5 mm
Nettogewicht	0,04 kg

Verpackungs- und Versanddetails

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
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4") je Stk.	0,0025 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP) je Stk.	0,008 kg
Total Tare Weight	0,0105 kg
Bruttogewicht	0,05 kg.
Kubikmeter	0,000141 M3
GTIN-13 Nummer	5705022015913
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028015921
Zolltarif	96039099

Compliance- und Standarddetails

Artikel Nr.: 5552503

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

Technische Daten

Borstenhärte	Weich
Borstenlänge	45 mm
Grifflänge	120 mm
GripLengthInches	4,72

Nutzungsbeschränkungen

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

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.