

5552306

Lebensmittelpinsel, 30 mm, Weich, Gelb



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.

Technische Daten

| | |
|--|---|
| Artikelnummer | 5552306 |
| Borstenhärte | Weich |
| Borstenlänge | 45 mm |
| Material | Polypropylen Polyester (PBT) Edelstahl (AISI 304) |
| 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, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt | Nein |
| VE | 10 Stk. |
| Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm) | 4800 Stk. |
| Anzahl pro Lage (Palette) | 240 Stk. |
| Colli Länge | 240 mm |
| Colli Breite | 150 mm |
| Colli Höhe | 75 mm |
| Produkt Länge/Tiefe | 195 mm |
| Breite | 30 mm |
| Höhe | 14,5 mm |
| Nettogewicht | 0,031 kg |
| Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4") LDPE ≥ PCR 30% | 0,002 kg |
| Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP) | 0,008 kg |
| Tare total | 0,01 kg |
| Bruttogewicht | 0,04 kg. |
| Kubikmeter | 8,5E-05 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 | 5705022015876 |
| GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl) | 15705028015884 |
| Zolltarif | 96039099 |
| Ursprungsland | Denmark |

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.