

45822

Mehlbesen, 300 mm, Weich,  
Grün



Der Mehlbesen wurde zum Entfernen feiner Schmutzpartikel wie Mehl von Förderbändern und Oberflächen der Lebensmittelverarbeitung entwickelt.

# Technische Daten

<b>Artikelnummer</b>	45822
<b>Borstenhärte</b>	Weich
<b>Borstenlänge</b>	40 mm
<b>Material</b>	Polypropylen Polyester (PBT) Edelstahl (AISI 304L)
<b>Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien<sup>1</sup></b>	Ja
<b>Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)</b>	Ja
<b>FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)<sup>1</sup></b>	Ja
<b>Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt</b>	Ja
<b>Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006</b>	Ja
<b>Complies with California Proposition 65</b>	Ja
<b>Ist Halal und Kosher konform</b>	Ja
<b>PFAS, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt</b>	Nein
<b>VE</b>	10 Stk.
<b>Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)</b>	1100 Stk.
<b>Anzahl pro Lage (Palette)</b>	100 Stk.
<b>Colli Länge/Tiefe</b>	325 mm
<b>Colli Breite</b>	240 mm
<b>Colli Höhe</b>	160 mm
<b>Produkt Länge/Tiefe</b>	300 mm
<b>Breite</b>	31 mm
<b>Höhe</b>	78 mm
<b>Nettogewicht</b>	0,29 kg
<b>Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" )</b>	0,0056 kg
<b>Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)</b>	0,02 kg
<b>Total Tare Weight</b>	0,0256 kg
<b>Bruttogewicht</b>	0,32 kg.
<b>Kubikmeter</b>	0,000725 M3
<b>Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)</b>	121 °C
<b>Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)</b>	93 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)</b>	80 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)</b>	100 °C
<b>Min. Gebrauchstemperatur<sup>3</sup></b>	-20 °C
<b>Max. Trocknungstemperatur</b>	100 °C

<b>Min. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	2 pH
<b>Max. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	10,5 pH
<b>GTIN-13 Nummer</b>	5705020458224
<b>GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)</b>	15705020458221
<b>Zolltarif</b>	96039099
<b>Ursprungsland ISO Code</b>	DK
<b>Ursprungsland</b>	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.