

41952



Schmale Handbürste mit kurzem Stiel, 300 mm, Extra hart, Grün



Reinigen Sie mit der schmalen Handbürste selbst enge Zwischenräume zwischen den Geräten der Lebensmittelproduktion. Sie eignet sich auch hervorragend zum Säubern von Abzieher-Blättern und anderen Reinigungsgeräten.

Technische Daten

Artikelnummer	41952
Borstenhärte	Extra hart
Borstenlänge	33 mm
Material	Polypropylen Polyester (PBT) Edelstahl (AISI 304L)
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
Designregistrierungsnummer	EU 002364174-1-2, GB 90023641740001-2
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	2520 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	120 Stk.
Colli Länge/Tiefe	335 mm
Colli Breite	180 mm
Colli Höhe	90 mm
Produkt Länge/Tiefe	300 mm
Breite	20 mm
Höhe	70 mm
Nettogewicht	0,09 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,0037 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,012 kg
Total Tare Weight	0,0157 kg
Bruttogewicht	0,11 kg.
Kubikmeter	0,00042 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	5705020419522
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020419529
Zolltarif	96039091
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.
3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.