

Handbürste M

165 mm, medium, Blau



Artikel Nr.: 35873



Mit der schmalen, vielseitigen Handbürste gestaltet sich das Reinigen von sämtlichen Oberflächen in der Lebensmittelverarbeitung (wie z. B. Schneidebrettern) und von Lebensmittelbehältern äußerst einfach.

Allgemeine Informationen

Farbe	Blau
Material	Polypropylen, Polyester (PBT), Edelstahl (AISI 304L)
UNSPSC Code	47131605
Ursprungsland ISO Code	DK
Ursprungsland	Dänemark

Produktabmessungen

Produkt Länge/Tiefe	165 mm
Breite	50 mm
Höhe	45 mm
Nettogewicht	0,11 kg

Verpackungs- und Versanddetails

VE	20 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	2880 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	320 Stk.
Colli Länge/Tiefe	290 mm
Colli Breite	195 mm
Colli Höhe	175 mm
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4") je Stk.	0,0027 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP) je Stk.	0,00395 kg
Total Tare Weight	0,00665 kg
Bruttogewicht	0,12 kg.
Kubikmeter	0,000371 M3
GTIN-13 Nummer	5705020358739
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020358736
Zolltarif	96039099

Compliance- und Standarddetails

Artikel Nr.: 35873

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	medium
Borstenlänge	20 mm

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

Design- und Patentanmeldungsdetails

Designregistrierungsnummer	EU 002533729-1-5, GB 90025337290001-5
----------------------------	---------------------------------------

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.

