

# Børste m/varmebestandige filamenter

290 mm, Stiv, Hvid



Varenummer: 42885

Denne børste er designet til at fjerne snavs fra krympepakkere og andet emballeringsudstyr og er perfekt til rengøring af varme griller og stegepander.

## Generelle Oplysninger

Farve	Hvid
Materiale	Polypropylen, Polyphenylene Sulfide (PPS), Rustfrit Stål (AISI 304L)
UNSPSC Code	47131605
Oprindelsesland ISO Kode	DK
Oprindelsesland	Danmark

## Produkt Dimensioner

Produkt Længde/Dybde	290 mm
Produkt Bredde	30 mm
Produkt Højde	65 mm
Nettovægt	0,05 kg

## Emballage- og Forsendelsesdetaljer

Antal pr. æske	10 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x ca. 180 cm)	960 Stk.
Antal per lag (Palle)	160 Stk.
Colli Længde/Dybde	330 mm
Colli Bredde	180 mm
Colli højde	85 mm
Plastemballage vægt (Genbrugsmærke "4") pr. stk.	0,0037 kg
Papemballage (Recycling symbol "20" PAP) pr. Stk.	0,0194 kg
Total Tara vægt	0,0231 kg
Bruttovægt	0,07 kg
Kubikmeter	0,000566 M3
GTIN-13 Nummer	5705020428852
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705020428859
Toldpositionsnummer	96039099

## Overensstemmelse- & Standard Information

## Varenummer: 42885

I overensstemmelse med (EC) 1935/2004 om fødevarekontaktmaterialer <sup>1</sup>	Ja
Lever op til EU Regulativ 2023/2006/EU for God Fremstillingspraksis	Ja
FDA kompatible råvarer (CFR 21) <sup>1</sup>	Ja
Lever op til UK 2019 Nr. 704 vedr. Fødevarekontakt	Ja
Lever op til REACH Regulativ Nr. 1907/2006	Ja
Lever op til Halal og Kosher krav	Ja
PFAS bevidst tilsat	Nej

## Tekniske Data

Børstehårenes stivhed	Stiv
Synlig børstehårslængde	22 mm

## Anvendelsesbegrænsninger

Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave)	121 °C
Max. rengøringstemperatur (Opvaskemaskine)	93 °C
Max. brugstemperatur (for fødevarekontakt)	100 °C
Max. brugstemperatur (ikke fødevarekontakt)	175 °C
Min. brugstemperatur <sup>3</sup>	-20 °C
Max. tørretemperatur	100 °C
Min. pH-værdi i brugsopløsning	2 pH
Max. pH-værdi i brugsopløsning	10,5 pH

Nyt udstyr skal rengøres, desinficeres, steriliseres, og labels fjernes før det tages i brug, i overensstemmelse med de områder, hvor det skal anvendes, dvs. fødevareproduktionsområder med henholdsvis høj eller lav risiko samt almindelige hospitalsområder vs. intensivafdelinger.