

# Wolfbürste, einteilig

Ø90 mm, Medium/hart, Rot



Artikel Nr.: 5381904

Mit der robusten, einteiligen Wolfbürste lassen sich hartnäckige Verschmutzungen und Lebensmittelrückstände effektiv von Rohren entfernen. Da sie zwischen Griff und Bürstenkopf kein Gewinde aufweist und über äußerst harte Borsten verfügt, sorgt sie für herausragende Reinigungsergebnisse.

## Allgemeine Informationen

Borstenhärte	Medium/hart
Farbe	Rot
Material	Polypropylen, Polyester (PBT), Edelstahl (AISI 304)
UNSPSC Code	27113002
Ursprungsland	Dänemark

## Produktabmessungen

Borstenlänge	32 mm
Produkt Durchmesser	90 mm
Produkt Länge/Tiefe	430 mm
Breite	90 mm
Höhe	90 mm
Nettogewicht	0,17 kg

## Verpackungs- und Versanddetails

VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	480 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	60 Stk.
Colli Länge/Tiefe	600 mm
Colli Breite	295 mm
Colli Höhe	210 mm
Kunststoffverpackung (Recyclingsymbol „4“) – LDPE pro Stück	0,0085 kg
Papierverpackung (Recyclingsymbol „20“ PAP) pro Stück	0,0215 kg
Total Tare Weight	0,03 kg
Bruttogewicht	0,2 kg.
Kubikmeter	0,003483 M3
GTIN-13 Nummer	5705022000995
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028001009
Zolltarif	96039099

## Compliance- und Standarddetails

Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien <sup>1</sup>	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21) <sup>1</sup>	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

## Nutzungsbeschränkungen

Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	80 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur <sup>3</sup>	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	100 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH

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.