

Bagepensel

50 mm, Blød, Blå



Varenummer: 5552503

De meget tynde og fine børstehår letter påføringen af f.eks. marinade, æg og glasur. Alternativt kan børsten også bruges til detaljerengøring.

Generelle Oplysninger

Børstehårenes stivhed	Blød
Farve	Blå
Materiale	Polypropylen, Polyester (PBT), Rustfrit Stål (AISI 304)
Oprindelsesland	Danmark

Produkt Dimensioner

Synlig børstehårslængde	45 mm
Produkt Længde/Dybde	195 mm
Produkt Bredde	50 mm
Produkt Højde	14,5 mm
Nettovægt	0,04 kg

Emballage- og Forsendelsesdetaljer

Antal pr. æske	10 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x ca. 180 cm)	4800 Stk.
Antal per lag (Palle)	240 Stk.
Colli Længde/Dybde	240 mm
Colli Bredde	150 mm
Colli højde	75 mm
Plastemballage (Genanvendelsessymbol "4") – LDPE pr. stk.	0,0025 kg
Papemballage (Genanvendelsessymbol "20" PAP) pr. stk.	0,008 kg
Total Tara vægt	0,0105 kg
Bruttovægt	0,05 kg
Kubikmeter	0,000141 M3
GTIN-13 Nummer	5705022015913
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705028015921
Toldpositionsnummer	96039099

Overensstemmelse- & Standard Information

Varenummer: 5552503

I overensstemmelse med (EC) 1935/2004 om fødevarekontaktmaterialer ¹	Ja
Lever op til EU Regulativ 2023/2006/EU for God Fremstillingspraksis	Ja
FDA kompatible råvarer (CFR 21) ¹	Ja
Lever op til UK 2019 Nr. 704 vedr. Fødevarekontakt	Ja
Lever op til REACH Regulativ Nr. 1907/2006	Ja
Lever op til California Proposition 65	Ja
Lever op til Halal og Kosher krav	Ja
PFAS bevidst tilsat	Nej

Tekniske Data

Håndtagets/Grebets længde	120 mm
---------------------------	--------

Anvendelsesbegrænsninger

Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave)	121 °C
Max. rengøringsstemperatur (Opvaskemaskine)	93 °C
Max. brugstemperatur (for fødevarekontakt)	80 °C
Max. brugstemperatur (ikke fødevarekontakt)	100 °C
Min. brugstemperatur ³	-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.

1. Se overensstemmelseserklæringen vedr. detaljer omkring fødevarekontakt.

3. Opbevar ikke produktet under 0° Celsius.