

41865

Langstielige Waschbürste, 415 mm, Hart, Weiß



Der lange Stiel auf dieser Bürste ermöglicht es dem Anwender in schwer erreichbare Teile der Ausrüstung zu gelangen. Die abgewinkelten, harten Borsten sind ideal, um eine effektive Reinigung zu schaffen, z.B. Reinigungsmaschinen, tiefen Eimern, Behältern und Wannen, um überall dort mehr Sauberkeit zu erreichen. Borstenlänge 33 mm.

Technische Daten

Artikelnummer	41865
Borstenlänge	36 mm
Material	Polypropylen Polyester Edelstahl (AISI 304)
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien ¹	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)	Ja
Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt	Ja
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Ja
Verwendung von Phthalaten und Bisphenol A	Nein
Ist Halal und Kosher konform	Ja
Design Registration No.	EU 002025700-0001-3
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)	700 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	70 Stk.
Colli Länge	435 mm
Colli Breite	205 mm
Colli Höhe	180 mm
Länge	415 mm
Breite	71 mm
Höhe	75 mm
Nettogewicht	0,24 kg
Gewicht Tüte	0,0085 kg
Gewicht Karton	0,0255 kg
Tare total	0,034 kg
Bruttogewicht	0,27 kg.
Kubikmeter	0,00221 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	5705020418655
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020418652
Zolltarif	96039099
Ursprungsland	Denmark

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.