Handbürste / Nagelbürste S, 130 mm, Hart, Blau





Die großen Abmessungen der Hand-/Nagelbürste stellen eine schnelle Reinigung der Nägel und Hände sicher. Ihre Borsten sind hart genug für ein effektives Säubern und dennoch ausreichend fein, um unter den Nagel zu gelangen und die Haut nicht zu verletzen. Fädeln Sie ein Edelstahlseil durch das Loch, um sie an der Wand oder einem Waschbecken zu befestigen. Die Bürste eignet sich zudem hervorragend für Arbeitstische und Schneidebretter.

Technische Daten

Artikelnummer	64403
Borstenlänge	17 mm
Material	Polypropylen Polyester Edelstahl (AISI 304)
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien¹	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 002533729-1-5
VE	25 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)	4000 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	400 Stk.
Colli Länge	285 mm
Colli Breite	195 mm
Colli Höhe	180 mm
Länge	130 mm
Breite	50 mm
Höhe	40 mm
Nettogewicht	0,101 kg
Gewicht Tüte	0,0027 kg
Gewicht Karton	0,0054 kg
Tare total	0,0081 kg
Bruttogewicht	0,11 kg.
Kubikmeter	0,00026 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 Gebrauchlslösung	2 pH

19.08.2021 2/3

Max. pH-Wert in Gebrauchlösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020644030
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020644037
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.

19.08.2021 3/3