

41922

Handbürste mit kurzem Stiel, 270 mm, Hart, Grün



Die Handbürste bietet einen kurzen, ergonomischen Griff und sorgt für eine leichte und effektive tägliche Reinigung von Förderbändern, Produktionslinien, Maschinen und Oberflächen für die Lebensmittelverarbeitung.

Technische Daten

Artikelnummer	41922
Borstenhärte	Hart
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) ¹	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, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt	Nein
Designregistrierungsnummer	EU 002025700-0001-3, GB 20257000001-3
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	1040 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	80 Stk.
Colli Länge	380 mm
Colli Breite	285 mm
Colli Höhe	135 mm
Länge	270 mm
Breite	70 mm
Höhe	85 mm
Nettogewicht	0,21 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" Polyethylen geringer Dichte (LDPE))	0,0056 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,065 kg
Tare total	0,0706 kg
Bruttogewicht	0,28 kg.
Kubikmeter	0,001607 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	80 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C

Min. Gebrauchtemperatur³	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	100 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020419225
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020419222
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.