

31737

UST Besen, 400 mm, medium, Orange



Durch den Besen mit ULTRA SAFE TECHNOLOGY (UST) und abgewinkelten Borstenbündeln können Sie ein effektives und sicheres Entfernen trockener und nasser Oberflächen in Hochrisikobereichen sicherstellen. Alle UST-Besen und Bürsten verfügen über ein einzigartiges Borstensystem, das das Risiko von Kontaminationen und Borstenverlust minimiert.

Technische Daten

Artikelnummer	31737
Borstenlänge	54 mm
Material	Polyester Glasverstärkt Polypropylen
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 002189654-0001, EU 002650838-1-4, US D793091, EU 002650580-1-7
Angemeldete Patent - Nummer	EP2816930 validated in DE, FR, GB and DK. US9204712 EP2816929 validated in DE, FR, GB and DK. US9357831
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)	480 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	1 Stk.
Colli Länge	410 mm
Colli Breite	290 mm
Colli Höhe	200 mm
Länge	400 mm
Breite	50 mm
Höhe	95 mm
Nettogewicht	0,4 kg
Gewicht Tüte	0,0063 kg
Gewicht Karton	0,0312 kg
Tare total	0,0375 kg
Bruttogewicht	0,44 kg.
Kubikmeter	0,0019 M3
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	80 °C

Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	80 °C
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Trocknungstemperatur	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur³	-20 °C
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Recycling-Symbol "7", Verschiedene Kunststoffe	Ja
GTIN-13 Nummer	5705020317378
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020317375
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.