

5551305

UST Detail Bürste, 30 mm, Weich, Weiß



Die UST-Detailbürste wurde für die Detailreinigung in trockenen Umgebungen ausgelegt, in denen weiche Borsten ein gutes Ergebnis erzielen und Hygiene entscheidend ist (wie z. B. zum Beseitigen von Allergenen). Sie kann jedoch auch als Back- oder Lebensmittelpinsel in der Lebensmittelverarbeitung eingesetzt werden. Die Bürste bietet alle Vorteile der Vikan-Reinigungsgeräte mit ULTRA SAFE TECHNOLOGY (UST).

Technische Daten

Artikelnummer	5551305
Borstenlänge	57 mm
Material	Polypropylen Polyester
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
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)	5290 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	180 Stk.
Colli Länge	260 mm
Colli Breite	150 mm
Colli Höhe	75 mm
Länge	205 mm
Breite	30 mm
Höhe	10 mm
Nettogewicht	0,03 kg
Gewicht Tüte	0,0017 kg
Gewicht Karton	0,0083 kg
Tare total	0,01 kg
Bruttogewicht	0,04 kg.
Kubikmeter	6,1E-05 M3
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	80 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °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	5705022009233
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028009319
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.