

45857

UST Handfeger, 330 mm, medium, Orange



Der Handfeger mit ULTRA SAFE TECHNOLOGY (UST) ist zum effektiven und sicheren Entfernen feuchter und nasser Partikel von Förderbändern in Hochrisikobereichen vorgesehen. Alle UST-Bürsten verfügen über ein einzigartiges Borstensystem, das das Risiko von Kontaminationen und Borstenverlust minimiert.

Technische Daten

Artikelnummer	45857
Borstenlänge	57 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
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)	1040 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	1 Stk.
Colli Länge	380 mm
Colli Breite	290 mm
Colli Höhe	135 mm
Länge	330 mm
Breite	35 mm
Höhe	135 mm
Nettogewicht	0,17 kg
Gewicht Tüte	0,0048 kg
Gewicht Karton	0,0247 kg
Tare total	0,0295 kg
Bruttogewicht	0,2 kg.
Kubikmeter	0,001559 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	5705020458576
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020458573
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.