

5381903

Wolfbürste, einteilig, Ø90
mm, Medium/hart, Blau



Mit der robusten, einteiligen Wolfbürste lassen sich hartnäckige Verschmutzungen und Lebensmittlrückstände effektiv von Rohren entfernen. Da sie zwischen Griff und Bürstenkopf kein Gewinde aufweist und über äußerst harte Borsten verfügt, sorgt sie für herausragende Reinigungsergebnisse.

Technische Daten

Artikelnummer	5381903
Borstenlänge	32 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)	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
VE	15 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)	540 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	60 Stk.
Colli Länge	600 mm
Colli Breite	295 mm
Colli Höhe	210 mm
Produkt Durchmesser	90 mm
Länge	430 mm
Breite	90 mm
Höhe	90 mm
Nettogewicht	0,17 kg
Gewicht Tüte	0,0085 kg
Gewicht Karton	0,0215 kg
Tare total	0,03 kg
Bruttogewicht	0,2 kg.
Kubikmeter	0,003483 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 Gebrauchslösung	2 pH

Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705022000971
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028000989
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.