

5381904

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



Hergestellt aus einem Guss, d.h. es gibt kein Gewinde zwischen dem Bürstenkopf und dem Griff, in welchen sich Schmutz oder Lebensmittelreste ablagern können. Bei der Reinigung sind es die Spitzen der Filamente, die den Großteil erledigen. Am Bürstenkopf sind die oberen Filamente härter, so dass sie schneller und effektiver reinigen.

Technische Daten

| | |
|--|---|
| Artikelnummer | 5381904 |
| 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 |
| Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 | Ja |
| Verwendung von Phthalaten | Nein |
| Ist Halal konform | Ja |
| VE | 15 Stk. |
| Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm) | 540 Stk. |
| Quantity Per Layer (Pallet) | 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 |
| Bruttogewicht | 0,2 kg. |
| Nettogewicht | 0,17 kg |
| Kubikmeter | 0,0035 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 |
| Min. pH-Wert in Gebrauchslösung | 2 pH |
| Max. pH-Wert in Gebrauchslösung | 10,5 pH |
| GTIN-13 Nummer | 5705022000995 |
| GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl) | 15705028001009 |
| 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.