

39514

# Detailbürste mit Kratzkante, 150 mm, Hart, Rot



Eine sehr effektive Detailbürste. Die solide Kratzkante ist geeignet, um sehr hartnäckigen Schmutz von Oberflächen zu lösen. Der flache Griff bietet einen guten Halt und Kontrolle in der Hand für eine Vielzahl von Reinigungsaufgaben. Zusätzliche Kraft kann beim Schrubben aufgebracht werden, indem der Zeigefinger während des Reinigens auf den Bürstenkopf gedrückt wird.

# Technische Daten

<b>Artikelnummer</b>	39514
<b>Borstenlänge</b>	20 mm
<b>Material</b>	Polypropylen Polyester
<b>Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien<sup>1</sup></b>	Ja
<b>Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)</b>	Ja
<b>FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)</b>	Ja
<b>Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt</b>	Ja
<b>Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006</b>	Ja
<b>Verwendung von Phthalaten und Bisphenol A</b>	Nein
<b>Ist Halal und Kosher konform</b>	Ja
<b>Design Registration No.</b>	EU 008554125-0002, UK 6139372
<b>VE</b>	10 Stk.
<b>Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)</b>	4600 Stk.
<b>Anzahl pro Lage (Palette)</b>	230 Stk.
<b>Colli Länge</b>	240 mm
<b>Colli Breite</b>	150 mm
<b>Colli Höhe</b>	75 mm
<b>Länge</b>	150 mm
<b>Breite</b>	27 mm
<b>Höhe</b>	90 mm
<b>Nettogewicht</b>	0,025 kg
<b>Gewicht Tüte</b>	0,0025 kg
<b>Gewicht Karton</b>	0,0083 kg
<b>Tare total</b>	0,0108 kg
<b>Bruttogewicht</b>	0,04 kg.
<b>Kubikmeter</b>	0,000364 M3
<b>Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)</b>	121 °C
<b>Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)</b>	93 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)</b>	80 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)</b>	100 °C
<b>Min. Gebrauchstemperatur<sup>3</sup></b>	-20 °C
<b>Min. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	2 pH
<b>Max. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	10,5 pH

<b>GTIN-13 Nummer</b>	5705022030114
<b>GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)</b>	15705028030122
<b>Zolltarif</b>	96039099
<b>Ursprungsland</b>	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.