

41855

# Schmale Reinigungsbürste mit langem Stiel, 420 mm, Hart, Weiß



Mit dieser 46 mm breiten, schmalköpfigen Bürste lassen sich kleine Zwischenräume leicht reinigen. Die Borsten sind abgewinkelt, um die Reinigung der Ecken zu erleichtern, der Griff ist für zusätzliche Stabilität ausgelegt und die gesamte Bürste ist zur Unterstützung der HACCP-Prinzipien farblich gekennzeichnet.

# Technische Daten

<b>Artikelnummer</b>	41855
<b>Borstenlänge</b>	36 mm
<b>Material</b>	Polypropylen Polyester Edelstahl (AISI 304)
<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 008554125-0003, UK 6139373
<b>VE</b>	10 Stk.
<b>Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)</b>	480 Stk.
<b>Anzahl pro Lage (Palette)</b>	70 Stk.
<b>Colli Länge</b>	530 mm
<b>Colli Breite</b>	230 mm
<b>Colli Höhe</b>	150 mm
<b>Länge</b>	420 mm
<b>Breite</b>	46 mm
<b>Höhe</b>	110 mm
<b>Nettogewicht</b>	0,23 kg
<b>Gewicht Tüte</b>	0,0085 kg
<b>Gewicht Karton</b>	0,025 kg
<b>Tare total</b>	0,0335 kg
<b>Bruttogewicht</b>	0,26 kg.
<b>Kubikmeter</b>	0,002125 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>Max. Trocknungstemperatur</b>	100 °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>	5705022022652
<b>GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)</b>	15705028022660
<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.