

41986

# Handbürste mit kurzem Stiel, 270 mm, Weich, Gelb



Mit einem ergonomischen, kurzen Griff und sehr weichen Borsten, die Wasser und Chemikalien zurückhalten, um die Reinigungswirkung zu verbessern, ist diese Waschbürste perfekt für die Reinigung empfindlicher Oberflächen wie Glas und Plexiglas.

Sie ist auch für die Beschichtung von z. B. Käse mit Wachs geeignet.

# Technische Daten

<b>Artikelnummer</b>	41986
<b>Borstenlänge</b>	46 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 002025700-0001-3, GB 2057000001-3
<b>VE</b>	10 Stk.
<b>Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)</b>	960 Stk.
<b>Anzahl pro Lage (Palette)</b>	80 Stk.
<b>Colli Länge</b>	380 mm
<b>Colli Breite</b>	290 mm
<b>Colli Höhe</b>	180 mm
<b>Länge</b>	270 mm
<b>Breite</b>	70 mm
<b>Höhe</b>	90 mm
<b>Nettogewicht</b>	0,224 kg
<b>Gewicht Tüte</b>	0,0056 kg
<b>Gewicht Karton</b>	0,065 kg
<b>Tare total</b>	0,0706 kg
<b>Bruttogewicht</b>	0,29 kg.
<b>Kubikmeter</b>	0,001701 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>	5705022030732
<b>GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)</b>	15705028030788
<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.