

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

Artikelnummer	41986
Borstenlänge	46 mm
Material	Polypropylen Polyester Edelstahl (AISI 304)
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien <sup>1</sup>	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
Design Registration No.	EU 002025700-0001-3, GB 2057000001-3
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)	960 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	80 Stk.
Colli Länge	380 mm
Colli Breite	290 mm
Colli Höhe	180 mm
Länge	270 mm
Breite	70 mm
Höhe	90 mm
Nettogewicht	0,224 kg
Gewicht Tüte	0,0056 kg
Gewicht Karton	0,065 kg
Tare total	0,0706 kg
Bruttogewicht	0,29 kg.
Kubikmeter	0,001701 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	80 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur <sup>3</sup>	-20 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	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.