

41927

Handbürste mit kurzem Stiel, 270 mm, Hart, Orange



Die Handbürste bietet einen kurzen, ergonomischen Griff und sorgt für eine leichte und effektive tägliche Reinigung von Förderbändern, Produktionslinien, Maschinen und Oberflächen für die Lebensmittelverarbeitung.

Technische Daten

| | |
|--|--|
| Artikelnummer | 41927 |
| Borstenhärte | Hart |
| Borstenlänge | 36 mm |
| Material | Polypropylen Polyester (PBT) Edelstahl (AISI 304L) |
| Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien ¹ | Ja |
| Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP) | Ja |
| FDA konforme Rohstoffe (CFR 21) ¹ | Ja |
| Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt | Ja |
| Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 | Ja |
| Complies with California Proposition 65 | Ja |
| Ist Halal und Kosher konform | Ja |
| PFAS absichtlich hinzugefügt | Nein |
| Designregistrierungsnummer | EU 002025700-0001-3, GB 20257000001-3 |
| VE | 10 Stk. |
| Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm) | 960 Stk. |
| Anzahl pro Lage (Palette) | 80 Stk. |
| Colli Länge/Tiefe | 380 mm |
| Colli Breite | 285 mm |
| Colli Höhe | 135 mm |
| Produkt Länge/Tiefe | 270 mm |
| Breite | 70 mm |
| Höhe | 85 mm |
| Nettogewicht | 0,21 kg |
| Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4") | 0,0056 kg |
| Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP) | 0,065 kg |
| Total Tare Weight | 0,0706 kg |
| Bruttogewicht | 0,28 kg. |
| Kubikmeter | 0,001607 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 |

| | |
|--|----------------|
| Max. Trocknungstemperatur | 100 °C |
| Min. pH-Wert in Gebrauchslösung | 2 pH |
| Max. pH-Wert in Gebrauchslösung | 10,5 pH |
| GTIN-13 Nummer | 5705020419270 |
| GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl) | 15705020419277 |
| Zolltarif | 96039099 |
| UNSPSC Code | 47131605 |
| Ursprungsland ISO Code | DK |
| Ursprungsland | Dänemark |

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.