

45826

Mehlbesen, 300 mm, Weich, Gelb



Der Mehlbesen wurde zum Entfernen feiner Schmutzpartikel wie Mehl von Förderbändern und Oberflächen der Lebensmittelverarbeitung entwickelt.

Technische Daten

Artikelnummer	45826
Borstenhärte	Weich
Borstenlänge	40 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, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt	Nein
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	1100 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	100 Stk.
Colli Länge/Tiefe	325 mm
Colli Breite	240 mm
Colli Höhe	160 mm
Produkt Länge/Tiefe	300 mm
Breite	31 mm
Höhe	78 mm
Nettogewicht	0,29 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,0056 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,02 kg
Total Tare Weight	0,0256 kg
Bruttogewicht	0,32 kg.
Kubikmeter	0,000725 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	5705020458262
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020458269
Zolltarif	96039099
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.