

38852

Runde Handbürste, Ø110 mm, Hart, Grün



Die robuste runde Handbürste eignet sich zum effektiven Reinigen von Förderbändern, Lebensmittelbehältern und vielem mehr. Durch ihr ergonomisches Design können Sie zudem mehr Druck auf die zu säubernde Stelle ausüben.

Technische Daten

Artikelnummer	38852
Borstenhärte	Hart
Borstenlänge	44 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
Designregistrierungsnummer	EU 002533729-1-5, GB 90025337290001-5
VE	15 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	1200 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	120 Stk.
Colli Länge/Tiefe	375 mm
Colli Breite	290 mm
Colli Höhe	175 mm
Produkt Durchmesser	110 mm
Produkt Länge/Tiefe	110 mm
Breite	110 mm
Höhe	110 mm
Nettogewicht	0,24 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,0063 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0089 kg
Total Tare Weight	0,0152 kg
Bruttogewicht	0,26 kg.
Kubikmeter	0,001331 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	80 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C

Min. Gebrauchtemperatur³	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	100 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020388521
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020388528
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.