

35872

Handbürste M, 165 mm,  
medium, Grün



Mit der schmalen, vielseitigen Handbürste gestaltet sich das Reinigen von sämtlichen Oberflächen in der Lebensmittelverarbeitung (wie z. B. Schneidebrettern) und von Lebensmittelbehältern äußerst einfach.

# Technische Daten

Artikelnummer	35872
Borstenhärte	medium
Borstenlänge	20 mm
Material	Polypropylen Polyester (PBT) Edelstahl (AISI 304L)
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) <sup>1</sup>	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	20 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	3200 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	240 Stk.
Colli Länge/Tiefe	290 mm
Colli Breite	195 mm
Colli Höhe	175 mm
Produkt Länge/Tiefe	165 mm
Breite	50 mm
Höhe	45 mm
Nettogewicht	0,111 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" )	0,0027 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,00395 kg
Total Tare Weight	0,00665 kg
Bruttogewicht	0,12 kg.
Kubikmeter	0,000371 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

<b>Max. Trocknungstemperatur</b>	100 °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>	5705020358722
<b>GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)</b>	15705020358729
<b>Zolltarif</b>	96039099
<b>Ursprungsland ISO Code</b>	DK
<b>Ursprungsland</b>	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.