

42373

# Spülbürste mit Kratzkante, 280 mm, medium, Blau



Die Spülbürste ist ideal für die Detailreinigung von Maschinen und anderen Hilfsutensilien.

# Technische Daten

<b>Artikelnummer</b>	42373
<b>Borstenhärte</b>	medium
<b>Borstenlänge</b>	23 mm
<b>Material</b>	Polypropylen Polyester (PBT) Edelstahl (AISI 304)
<b>Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien<sup>1</sup></b>	Ja
<b>Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)</b>	Ja
<b>FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)<sup>1</sup></b>	Ja
<b>Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt</b>	Ja
<b>Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006</b>	Ja
<b>Complies with California Proposition 65</b>	Ja
<b>Ist Halal und Kosher konform</b>	Ja
<b>PFAS, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt</b>	Nein
<b>VE</b>	20 Stk.
<b>Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)</b>	2200 Stk.
<b>Anzahl pro Lage (Palette)</b>	200 Stk.
<b>Colli Länge</b>	325 mm
<b>Colli Breite</b>	235 mm
<b>Colli Höhe</b>	170 mm
<b>Länge</b>	280 mm
<b>Breite</b>	60 mm
<b>Höhe</b>	55 mm
<b>Nettogewicht</b>	0,05 kg
<b>Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" ) LDPE ≥ PCR 30%</b>	0,0037 kg
<b>Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)</b>	0,01 kg
<b>Tare total</b>	0,0137 kg
<b>Bruttogewicht</b>	0,06 kg.
<b>Kubikmeter</b>	0,000924 M3
<b>Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)</b>	121 °C
<b>Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)</b>	93 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)</b>	80 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)</b>	100 °C
<b>Min. Gebrauchtemperatur<sup>3</sup></b>	-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>	5705020423734
<b>GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)</b>	15705020423731
<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.