

42377

# Spülbürste mit Kratzkante, 280 mm, medium, Orange



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

# Technische Daten

Artikelnummer	42377
Borstenhärte	medium
Borstenlänge	23 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
VE	20 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	2200 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	200 Stk.
Colli Länge/Tiefe	325 mm
Colli Breite	235 mm
Colli Höhe	160 mm
Produkt Länge/Tiefe	280 mm
Breite	60 mm
Höhe	55 mm
Nettogewicht	0,05 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" )	0,0037 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,01 kg
Total Tare Weight	0,0137 kg
Bruttogewicht	0,06 kg.
Kubikmeter	0,000924 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
Max. Trocknungstemperatur	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>	5705020423772
<b>GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)</b>	15705020423779
<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.