

41813

Brotstreicher, 415 mm,
Weich, Blau



Der Brotstreicher eignet sich hervorragend zum Auftragen von Wasser und Glasuren auf Brote und Kuchen.

Technische Daten

Artikelnummer	41813
Borstenhärte	Weich
Borstenlänge	60 mm
Material	Polypropylen Polyester Edelstahl (AISI 304)
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 002025700-0001-3, GB 20257000001-3
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	630 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	70 Stk.
Colli Länge	435 mm
Colli Breite	210 mm
Colli Höhe	175 mm
Länge	415 mm
Breite	70 mm
Höhe	80 mm
Nettogewicht	0,22 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" Polyethylen geringer Dichte (LDPE))	0,0085 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,076 kg
Tare total	0,0845 kg
Bruttogewicht	0,3 kg.
Kubikmeter	0,002324 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	2,5 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10 pH
GTIN-13 Nummer	5705020418136
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020418133
Zolltarif	96039099
Ursprungsland	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.