

44023



Detail Bürste mit hitzebeständigen Borsten, 205 mm, Extra hart, Blau



Die Bürste entfernt Rückstände bei Heißsiegelmaschinen und anderen Verpackungsmaschinen. Sie eignet sich jedoch auch zum Reinigen von noch warmen Rosten und Pfannen.

Technische Daten

Artikelnummer	44023
Borstenhärte	Extra hart
Borstenlänge	11 mm
Material	Polypropylen Polyester Edelstahl (AISI 304)
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien¹	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
Ist Halal und Kosher konform	Ja
Absichtlich zugefügte Phthalate und Bisphenol A	Nein
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	5760 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	180 Stk.
Colli Länge	260 mm
Colli Breite	150 mm
Colli Höhe	75 mm
Länge	205 mm
Breite	20 mm
Höhe	60 mm
Nettogewicht	0,03 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" Polyethylen geringer Dichte (LDPE))	0,0017 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0083 kg
Tare total	0,01 kg
Bruttogewicht	0,04 kg.
Kubikmeter	0,000246 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	100 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	175 °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	5705022000315
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028000323
Zolltarif	96039091
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.