

# Ultraschmale Reinigungsbürste mit langem Stiel

600 mm, Medium, Grün



Artikel Nr.: 41972



Mit dieser ultraschmalen, 15 mm breiten Bürste mit einer Schabekante zur Beseitigung von hartnäckigem Schmutz reinigen Sie dort, wo andere Bürsten nicht hinkommen. Sie verfügt über einen griffigen, schlanken Stiel und einen speziell entwickelten Kopf mit extra harten vorderen Borsten, die bei der Reinigung von engen Zwischenräumen bis hin zu den hinteren Stellen helfen. Der Bürstenblock wird aus lebensmittelkonformen Polypropylenabschnitten von anderen Vikan-Produkten hergestellt.

## Allgemeine Informationen

|               |                                       |
|---------------|---------------------------------------|
| Borstenhärte  | Medium                                |
| Farbe         | Grün                                  |
| Material      | Polyester (PBT), Edelstahl (AISI 304) |
| UNSPSC Code   | 47131605                              |
| Ursprungsland | Dänemark                              |

## Produktabmessungen

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Borstenlänge        | 40 mm   |
| Grifflänge          | 440 mm  |
| GripLengthInches    | 17,32 " |
| Produkt Länge/Tiefe | 600 mm  |
| Produkt Breite      | 15 mm   |
| Produkt Höhe        | 60 mm   |
| Nettogewicht        | 0,14 kg |

## Verpackungs- und Versanddetails

|   |            |
|---|------------|
| VE  | 10 Stk.    |
| Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)                 | 1400 Stk.  |
| Anzahl pro Lage (Palette)                                   | 70 Stk.    |
| Colli Länge/Tiefe   | 660 mm     |
| Colli Breite  | 170 mm     |
| Colli Höhe  | 80 mm      |
| Kunststoffverpackung (Recyclingsymbol „4“) – LDPE pro Stück | 0,0147 kg  |
| Papierverpackung (Recyclingsymbol „20“ PAP) pro Stück       | 0,0253 kg  |
| Total Tare Weight   | 0,04 kg    |
| Bruttogewicht   | 0,18 kg.   |
| Kubikmeter  | 0,00054 M3 |

## Artikel Nr.: 41972

|                               |                |
|-------------------------------|----------------|
| GTIN-13 Nummer                | 5705022023291  |
| GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl) | 15705028023308 |
| Zolltarif                     | 96039099       |

## Compliance- und Standarddetails

|  |      |
|--|------|
| 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 absichtlich hinzugefügt   | Nein |

## Nutzungsbeschränkungen

|   |         |
|---|---------|
| 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  |
| Min. pH-Wert in Gebrauchslösung                       | 2 pH    |
| Max. pH-Wert in Gebrauchslösung                       | 10,5 pH |

## Design- und Patentanmeldungsdetails

|                            |                               |
|----------------------------|-------------------------------|
| Designregistrierungsnummer | EU 008554125-0004, UK 6139374 |
|----------------------------|-------------------------------|

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.

