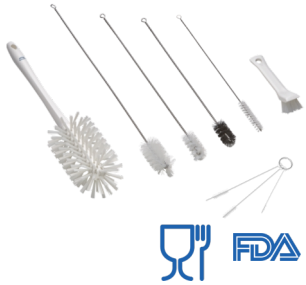
Bürstenset Softeismaschinen

Weiß



Artikel Nr.: 53575

Das Bürstenset ist speziell für herkömmliche Softeismaschinen ausgelegt und bietet eine Reihe von Bürsten mit verschiedenen Durchmessern, die eine effektive Reinigung schwer zugänglicher Stellen ermöglichen.

Allgemeine Informationen

Farbe	Weiß
Material	Polypropylen, Polyester (PBT), Edelstahl (AISI 304L), Edelstahl (AISI 304Cu
UNSPSC Code	27113002
Ursprungsland	Dänemark

Produktabmessungen

Produkt Länge/Tiefe	490 mm
Produkt Breite	105 mm
Produkt Höhe	105 mm
Nettogewicht	0,31 kg

Verpackungs- und Versanddetails

VE	5 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	20 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	200 Stk.
Colli Länge/Tiefe	530 mm
Colli Breite	230 mm
Colli Höhe	150 mm
Kunststoffverpackung (Recyclingsymbol „4“) – LDPE pro Stück	0,0138 kg
Papierverpackung (Recyclingsymbol „20“ PAP) pro Stück	0,025 kg
Total Tare Weight	0,0388 kg
Bruttogewicht	0,35 kg.
Kubikmeter	0,005402 M3
GTIN-13 Nummer	5705020535758
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020535755
Zolltarif	96039099

Compliance- und Standarddetails

Artikel Nr.: 53575

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
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[3]	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	100 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchlslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchlösung	10,5 pH

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.