Reinigungsset mit 3 Bürsten, Ø2, Ø6, Ø6 mm

Weich, Blau



Artikel Nr.: 53623

Das dreiteilige Reinigungsset umfasst Bürsten mit einem Durchmesser von 2, 6 und 6 mm. Diese sind ideal, um sehr kleine Düsen und Ventile in z. B. Kaffee- und Saftmaschinen zu reinigen.

Allgemeine Informationen

Borstenhärte	Weich
Farbe	Blau
Material	Polyester (PBT), Edelstahl (AISI 304)
UNSPSC Code	27113002
Ursprungsland	Kambodscha

Produktabmessungen

Produkt Länge/Tiefe	150 mm
Nettogewicht	0,01 kg

Verpackungs- und Versanddetails

VE	10 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	200 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	9880 Stk.
Colli Länge/Tiefe	150 mm
Colli Breite	90 mm
Colli Höhe	10 mm
Kunststoffverpackung (Recyclingsymbol „4“) – LDPE pro Stück	0,0018 kg
Total Tare Weight	0,0018 kg
Bruttogewicht	0,01 kg.
GTIN-13 Nummer	5705022016606
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028016591
Zolltarif	96039099

Compliance- und Standarddetails

Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien[1]	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja

Artikel Nr.: 53623

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 absichtlich hinzugefügt	Nein

Nutzungsbeschränkungen

Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	100 °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.