

53575

Bürstenset Softeismaschinen, Weiß



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.

Technische Daten

Artikelnummer	53575
Material	Polyester (PBT) Polypropylen Edelstahl (AISI 304L) Edelstahl (AISI 304Cu)
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, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt	Nein
VE	5 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	200 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	20 Stk.
Colli Länge/Tiefe	530 mm
Colli Breite	230 mm
Colli Höhe	150 mm
Produkt Länge/Tiefe	490 mm
Breite	105 mm
Höhe	105 mm
Nettogewicht	0,31 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,0138 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,025 kg
Total Tare Weight	0,0388 kg
Bruttogewicht	0,35 kg.
Kubikmeter	0,005402 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 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020535758

GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020535755
Zolltarif	96039099
Ursprungsland ISO Code	DK
Ursprungsland	Dänemark

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.