

53584

Bürstenset Softeismaschinen, Rot



Das Bürstenset eignet sich für die effektive Reinigung von Softeismaschinen der Hersteller Taylor und Carpigiani sowie für ähnliche Geräte. Es umfasst mehrere Rohrreiniger mit verschiedenen Durchmessern.

Technische Daten

| | |
|--|--|
| Artikelnummer | 53584 |
| Borstenhärte | medium |
| 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 |
| Complies with California Proposition 65 | Ja |
| Ist Halal und Kosher konform | Ja |
| PFAS absichtlich hinzugefügt | Nein |
| VE | 5 Stk. |
| Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm) | 240 Stk. |
| Anzahl pro Lage (Palette) | 30 Stk. |
| Colli Länge/Tiefe | 510 mm |
| Colli Breite | 300 mm |
| Colli Höhe | 210 mm |
| Produkt Länge/Tiefe | 500 mm |
| Breite | 260 mm |
| Höhe | 100 mm |
| Nettogewicht | 0,5 kg |
| Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4") | 0,0133 kg |
| Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP) | 0,0733 kg |
| Total Tare Weight | 0,0866 kg |
| Bruttogewicht | 0,59 kg. |
| Kubikmeter | 0,013 M3 |
| Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav) | 121 °C |
| Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine) | 93 °C |
| Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt) | 80 °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 | 5705020535840 |
| GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl) | 15705020535847 |
| Zolltarif | 96039099 |
| UNSPSC Code | 27113002 |
| 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.