

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, Phthalate und BPA 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. Gebrauchstemperatur 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
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.