

53623



Reinigungsset mit 3 Bürsten, Ø2, Ø5, Ø6 mm, Weich, Blau



Das dreiteilige Reinigungsset umfasst Bürsten mit einem Durchmesser von 2, 5 und 6 mm. Diese sind ideal, um sehr kleine Düsen und Ventile in z. B. Kaffee- und Saftmaschinen zu reinigen.

Technische Daten

| | |
|--|--------------------------------|
| Artikelnummer | 53623 |
| Borstenhärte | Weich |
| Material | Polyester Edelstahl (AISI 304) |
| 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 | 10 Stk. |
| Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm) | 9880 Stk. |
| Anzahl pro Lage (Palette) | 200 Stk. |
| Colli Länge | 150 mm |
| Colli Breite | 90 mm |
| Colli Höhe | 10 mm |
| Länge | 150 mm |
| Nettogewicht | 0,01 kg |
| Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" Polyethylen geringer Dichte (LDPE)) | 0,0018 kg |
| Tare total | 0,0018 kg |
| Bruttogewicht | 0,01 kg. |
| 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 Gebrauchslösung | 2 pH |
| Max. pH-Wert in Gebrauchslösung | 10,5 pH |
| GTIN-13 Nummer | 5705022016606 |
| GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl) | 15705028016591 |
| Zolltarif | 96039099 |
| Ursprungsland | Cambodia |

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.