

Rensesæt m/3 børster, Ø2, Ø6, Ø6 mm

Blød, Hvid



Varenummer: 53625

Rensesættet med tre børster med en diameter på hhv. 2 mm, 6 mm og 6 mm er ideelt til rengøring af meget små dyser og ventiler i apparater som kaffemaskiner, juicepressere, soft ice- og frozen yoghurt maskiner.

Generelle Oplysninger

Farve	Hvid
Materiale	Polyester (PBT), Rustfrit Stål (AISI 304)
UNSPSC Code	27113002
Oprindelsesland ISO Kode	KH
Oprindelsesland	Cambodja

Produkt Dimensioner

Produkt Længde/Dybde	150 mm
Nettovægt	0,01 kg

Emballage- og Forsendelsesdetaljer

Antal pr. æske	10 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x ca. 180 cm)	9880 Stk.
Antal per lag (Palle)	200 Stk.
Colli Længde/Dybde	150 mm
Colli Bredde	90 mm
Colli højde	10 mm
Plastemballage vægt (Genbrugsmærke "4") pr. stk.	0,0018 kg
Total Tara vægt	0,0018 kg
Bruttovægt	0,01 kg
GTIN-13 Nummer	5705020536250
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705020536257
Toldpositionsnummer	96039099

Overensstemmelse- & Standard Information

I overensstemmelse med (EC) 1935/2004 om fødevarekontaktmaterialer ¹	Ja
Lever op til EU Regulativ 2023/2006/EU for God Fremstillingspraksis	Ja
FDA kompatible råvarer (CFR 21) ¹	Ja

Varenummer: 53625

Lever op til UK 2019 Nr. 704 vedr. Fødevarekontakt	Ja
Lever op til REACH Regulativ Nr. 1907/2006	Ja
Lever op til California Proposition 65	Ja
Lever op til Halal og Kosher krav	Ja
PFAS bevidst tilsat	Nej

Tekniske Data

Børstehårenes stivhed	Blød
-----------------------	------

Anvendelsesbegrænsninger

Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave)	121 °C
Max. rengøringsstemperatur (Opvaskemaskine)	93 °C
Max. brugstemperatur (for fødevarekontakt)	100 °C
Max. brugstemperatur (ikke fødevarekontakt)	100 °C
Min. brugstemperatur ³	-20 °C
Max. tørretemperatur	100 °C
Min. pH-værdi i brugsopløsning	2 pH
Max. pH-værdi i brugsopløsning	10,5 pH

Nyt udstyr skal rengøres, desinficeres, steriliseres, og labels fjernes før det tages i brug, i overensstemmelse med de områder, hvor det skal anvendes, dvs. fødevareproduktionsområder med henholdsvis høj eller lav risiko samt almindelige hospitalsområder vs. intensivafdelinger.

1. Se overensstemmelseserklæringen vedr. detaljer omkring fødevarekontakt.
3. Opbevar ikke produktet under 0° Celsius.