Besen, Winkelschnitt, 260 mm, medium, Schwarz





Der Besenkopf wird mit zwei verschiedenen Borstendurchmessern hergestellt, um einen glatten und gleichmäßigen Kehreffekt für trockene und feuchte Ablagerungen zu erzielen. Der Winkelschnitt bietet einen ergonomischen Fegewinkel.

Technische Daten

Artikelnummer 31059 **Material** Polypropylen Polyester Edelstahl (AISI 304) Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien¹ Ja Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC Ja (GMP) FDA konforme Rohstoffe (CFR 21) Ja Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. Ja 1907/2006 **Verwendung von Phthalaten** Nein **Ist Halal konform** Ja **VE** 10 Stk. **Quantity Per Layer (Pallet)** 80 Stk. Colli Länge 380 mm **Colli Breite** 285 mm 175 mm Colli Höhe 260 mm Länge **Breite** 150 mm Höhe 180 mm 0,34 kg. **Bruttogewicht Nettogewicht** 0.32 kg**Kubikmeter** 0 M3 121 °C **Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)** Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine) 93 °C Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt) 80 °C Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt) 100 °C Min. Gebrauchtemperatur³ -20 °C Min. pH-Wert in Gebrauchlslösung 2 pH Max. pH-Wert in Gebrauchlösung 10,5 pH **GTIN-13 Nummer** 5705022021150 **GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)** 15705028021212 **Zolltarif** 96039099 **Ursprungsland** Denmark

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.