

31949

Besen, 610 mm, Weich/hart, Schwarz



Der Besen wurde zum effektiven Reinigen von nassen und trockenen Oberflächen entwickelt. Er verfügt vorn über harte Borsten, die hartnäckige Verschmutzungen lösen, und hinten über weichere Borsten, die feine Schmutzpartikel aufnehmen.

Technische Daten

Artikelnummer	31949
Borstenhärte	Weich/hart
Borstenlänge	60 mm
Verbindung	Gewinde
Material	Polypropylen Polyester (PBT) 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)	240 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	40 Stk.
Colli Länge	610 mm
Colli Breite	290 mm
Colli Höhe	200 mm
Produkt Länge/Tiefe	610 mm
Breite	70 mm
Höhe	125 mm
Nettogewicht	0,75 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4") LDPE ≥ PCR 30%	0,0147 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0253 kg
Tare total	0,04 kg
Bruttogewicht	0,79 kg.
Kubikmeter	0,005338 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	80 °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	5705020319495
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020319492
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.

3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.