

31792

# Besen, 410 mm, Weich, Grün



Der Besen wurde zum effektiven Entfernen von Mehl, Speisestärke und anderen Pulvern aus trockenen Bereichen entwickelt. Er kann mit allen Stielen von Vikan kombiniert werden.

# Technische Daten

Artikelnummer	31792
Borstenhärte	Weich
Borstenlänge	56 mm
Verbindung	Gewinde
Material	Polypropylen Polyester (PBT) Edelstahl (AISI 304)
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien <sup>1</sup>	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21) <sup>1</sup>	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)	480 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	60 Stk.
Colli Länge	420 mm
Colli Breite	295 mm
Colli Höhe	210 mm
Produkt Länge/Tiefe	410 mm
Breite	65 mm
Höhe	130 mm
Nettogewicht	0,5 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" ) LDPE ≥ PCR 30%	0,009 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0162 kg
Tare total	0,0252 kg
Bruttogewicht	0,53 kg.
Kubikmeter	0,003465 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	80 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur <sup>3</sup>	-20 °C

<b>Max. Trocknungstemperatur</b>	100 °C
<b>Min. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	2 pH
<b>Max. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	10,5 pH
<b>GTIN-13 Nummer</b>	5705020317927
<b>GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)</b>	15705020317924
<b>Zolltarif</b>	96039099
<b>Ursprungsland</b>	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.