

29142

Besen, Winkelschnitt, 290 mm, Extra hart, Grün



Mit dem vielseitigen Besen mit Winkelschnitt können enge Zwischenräume zwischen Geräten, z.B. vor dem Scheuern, mühelos gereinigt werden. Er ist jedoch auch hervorragend geeignet, um Schmutz und größere Lebensmittelrückstände von feuchten Oberflächen zu entfernen.

Technische Daten

| | |
|---|---|
| Artikelnummer | 29142 |
| Borstenhärte | Extra hart |
| Borstenlänge | 170 mm |
| Verbindung | Gewinde |
| Material | Polypropylen Edelstahl (AISI 304) Polyester (PET) |
| FDA konforme Rohstoffe (CFR 21) ¹ | 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 etwa. 180 cm) | 480 Stk. |
| Anzahl pro Lage (Palette) | 60 Stk. |
| Colli Länge/Tiefe | 415 mm |
| Colli Breite | 300 mm |
| Colli Höhe | 210 mm |
| Produkt Länge/Tiefe | 290 mm |
| Breite | 40 mm |
| Höhe | 270 mm |
| Nettogewicht | 0,463 kg |
| Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4") | 0,0129 kg |
| Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP) | 0,029 kg |
| Total Tare Weight | 0,0419 kg |
| Bruttogewicht | 0,5 kg. |
| Kubikmeter | 0,003132 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 | 80 °C |
| Min. pH-Wert in Gebrauchslösung | 2 pH |
| Max. pH-Wert in Gebrauchslösung | 10,5 pH |
| GTIN-13 Nummer | 5705020291425 |
| GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl) | 15705020291422 |
| Zolltarif | 96039091 |

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.