Besen, Winkelschnitt

290 mm, Extra hart, Blau



Artikel Nr.: 29143

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.

Allgemeine Informationen

Borstenhärte	Extra hart
Verbindung	Gewinde
Farbe	Blau
Material	Polypropylen, Edelstahl (AISI 304), Polyester (PET)
UNSPSC Code	47131604
Ursprungsland	Dänemark

Produktabmessungen

Borstenlänge	170 mm
Produkt Länge/Tiefe	290 mm
Produkt Breite	40 mm
Produkt Höhe	270 mm
Nettogewicht	0,463 kg

Verpackungs- und Versanddetails

VE	10 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	80 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	480 Stk.
Colli Länge/Tiefe	415 mm
Colli Breite	300 mm
Colli Höhe	210 mm
Kunststoffverpackung (Recyclingsymbol „4“) – LDPE pro Stück	0,0129 kg
Papierverpackung (Recyclingsymbol „20“ PAP) pro Stück	0,029 kg
Total Tare Weight	0,0419 kg
Bruttogewicht	0,5 kg.
Kubikmeter	0,003132 M3
GTIN-13 Nummer	5705020291432
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020291439
Zolltarif	96039091

Artikel Nr.: 29143

Compliance- und Standarddetails

FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)[1]	Ja
Complies with California Proposition 65	Ja
Ist Halal und Kosher konform	Ja
PFAS absichtlich hinzugefügt	Nein

Nutzungsbeschränkungen

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 Gebrauchlslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchlösung	10,5 pH

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.