Kehrbesen mit Rechtgewinde

310 mm, Medium, Blau



Artikel Nr.: 31663

Der Kehrbesen mit gerader Stielaufnahme entfernt Staub, Papier und Lebensmittelrückstände wie Fisch und Fleisch und ist daher hervorragend zum Reinigen zwischen Maschinen und unter Tischen geeignet.

Allgemeine Informationen

Borstenhärte	Medium
Verbindung	Gewinde
Farbe	Blau
Material	Polypropylen, Polyester (PBT), Edelstahl (AISI 304L)
UNSPSC Code	47131604
Ursprungsland	Dänemark

Produktabmessungen

Borstenlänge	78 mm
Produkt Länge/Tiefe	310 mm
Produkt Breite	60 mm
Produkt Höhe	140 mm
Nettogewicht	0,43 kg

Verpackungs- und Versanddetails

VE	15 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	90 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	450 Stk.
Colli Länge/Tiefe	400 mm
Colli Breite	310 mm
Colli Höhe	310 mm
Kunststoffverpackung (Recyclingsymbol „4“) – LDPE pro Stück	0,0087 kg
Papierverpackung (Recyclingsymbol „20“ PAP) pro Stück	0,0307 kg
Total Tare Weight	0,0394 kg
Bruttogewicht	0,47 kg.
Kubikmeter	0,002604 M3
GTIN-13 Nummer	5705020316630
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020316637
Zolltarif	96039099

Artikel Nr.: 31663

Compliance- und Standarddetails

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
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	100 °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.