Schmaler Besen

260 mm, Weich/hart, Grün



Artikel Nr.: 31042

Die engen Zwischenräume zwischen den Maschinen einer Produktionslinie können mit dem schmalen Besen mühelos gereinigt werden. Er ist ideal zum Fegen trockener Bereiche und für die Verwendung mit einem Kehrblech geeignet. Außerdem kann er mit jedem Stiel von Vikan kombiniert werden.

Allgemeine Informationen

Borstenhärte	Weich/hart
Verbindung	Gewinde
Farbe	Grün
Material	Polypropylen, Polyester (PBT), Edelstahl (AISI 304L)
UNSPSC Code	47131604
Ursprungsland	Dänemark

Produktabmessungen

Borstenlänge	75 mm
Produkt Länge/Tiefe	260 mm
Produkt Breite	35 mm
Produkt Höhe	175 mm
Nettogewicht	0,34 kg

Verpackungs- und Versanddetails

VE	10 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	80 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	800 Stk.
Colli Länge/Tiefe	380 mm
Colli Breite	290 mm
Colli Höhe	180 mm
Kunststoffverpackung (Recyclingsymbol „4“) – LDPE pro Stück	0,0078 kg
Papierverpackung (Recyclingsymbol „20“ PAP) pro Stück	0,022 kg
Total Tare Weight	0,0298 kg
Bruttogewicht	0,37 kg.
Kubikmeter	0,001592 M3
GTIN-13 Nummer	5705020310423
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020310420
Zolltarif	96039099

Artikel Nr.: 31042

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.
3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.