

70684

Besen, 300 mm, medium, Rot



Entfernen Sie mit diesem robusten Besen effektiv mittelgroße Schmutzpartikel und Lebensmittelrückstände von sowohl trockenen als auch feuchten Böden. Er eignet sich hervorragend für die Verwendung in kleineren Bereichen der Lebensmittelproduktion und kann mit allen Stielen von Vikan kombiniert werden.

Technische Daten

Artikelnummer	70684
Borstenhärte	medium
Borstenlänge	60 mm
Material	Polypropylen Polyester Edelstahl (AISI 304)
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
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	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	405 mm
Colli Breite	350 mm
Colli Höhe	220 mm
Länge	300 mm
Breite	90 mm
Höhe	130 mm
Nettogewicht	0,6 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" Polyethylen geringer Dichte (LDPE))	0,0087 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,035 kg
Tare total	0,0437 kg
Bruttogewicht	0,64 kg.
Kubikmeter	0,00351 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	100 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH

Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020706844
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020706841
Zolltarif	96039099
Ursprungsland	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.