

29142

Besen, Winkelschnitt, 290 mm, Extrahart, 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 |
| Borstenlänge | 170 mm |
| Material | Polypropylen Polyester Edelstahl (AISI 304) |
| Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien¹ | Ja |
| Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP) | Ja |
| FDA konforme Rohstoffe (CFR 21) | Ja |
| Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt | Ja |
| Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 | Ja |
| Verwendung von Phthalaten und Bisphenol A | Nein |
| Ist Halal und Kosher konform | Ja |
| VE | 10 Stk. |
| Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm) | 480 Stk. |
| Anzahl pro Lage (Palette) | 60 Stk. |
| Colli Länge | 415 mm |
| Colli Breite | 300 mm |
| Colli Höhe | 210 mm |
| Länge | 290 mm |
| Breite | 40 mm |
| Höhe | 270 mm |
| Nettogewicht | 0,463 kg |
| Gewicht Tüte | 0,0129 kg |
| Gewicht Karton | 0,029 kg |
| Tare total | 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. Gebrauchtemperatur³ | -20 °C |
| Max. Trocknungstemperatur | 100 °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 |
| 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.

1. Siehe für weitere Informationen zum Lebensmittelkontakt die Konformitätserklärung.
3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.