

31044

Schmaler Besen, 260 mm, Weich/hart, Rot



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.

Technische Daten

Artikelnummer	31044
Borstenlänge	75 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)	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)	800 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	80 Stk.
Colli Länge	380 mm
Colli Breite	290 mm
Colli Höhe	180 mm
Länge	260 mm
Breite	35 mm
Höhe	175 mm
Nettogewicht	0,34 kg
Gewicht Tüte	0,0078 kg
Gewicht Karton	0,022 kg
Tare total	0,0298 kg
Bruttogewicht	0,37 kg.
Kubikmeter	0,001592 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	5705020310447
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020310444
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.