

31662

Kehrbesen mit  
Rechtgewinde, 310 mm,  
medium, Grün



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.

# Technische Daten

<b>Artikelnummer</b>	31662
<b>Borstenlänge</b>	78 mm
<b>Material</b>	Polypropylen Polyester Edelstahl (AISI 304)
<b>Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien<sup>1</sup></b>	Ja
<b>Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)</b>	Ja
<b>FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)</b>	Ja
<b>Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt</b>	Ja
<b>Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006</b>	Ja
<b>Verwendung von Phthalaten und Bisphenol A</b>	Nein
<b>Ist Halal und Kosher konform</b>	Ja
<b>VE</b>	15 Stk.
<b>Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)</b>	450 Stk.
<b>Anzahl pro Lage (Palette)</b>	90 Stk.
<b>Colli Länge</b>	400 mm
<b>Colli Breite</b>	310 mm
<b>Colli Höhe</b>	310 mm
<b>Länge</b>	310 mm
<b>Breite</b>	60 mm
<b>Höhe</b>	140 mm
<b>Nettogewicht</b>	0,43 kg
<b>Gewicht Tüte</b>	0,0087 kg
<b>Gewicht Karton</b>	0,0307 kg
<b>Tare total</b>	0,0394 kg
<b>Bruttogewicht</b>	0,47 kg.
<b>Kubikmeter</b>	0,002604 M3
<b>Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)</b>	121 °C
<b>Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)</b>	93 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)</b>	80 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)</b>	100 °C
<b>Min. Gebrauchtemperatur<sup>3</sup></b>	-20 °C
<b>Max. Trocknungstemperatur</b>	100 °C
<b>Min. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	2 pH
<b>Max. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	10,5 pH

<b>GTIN-13 Nummer</b>	5705020316623
<b>GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)</b>	15705020316620
<b>Zolltarif</b>	96039099
<b>Ursprungsland</b>	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.