

45894

Handfeger, 330 mm,  
medium, Rot



Entfernen Sie mit dem Handfeger Mehl und andere feine Partikel von Förderbändern, Oberflächen für die Lebensmittelverarbeitung, Tischen und Hilfsutensilien. Er kann zusammen mit der Kehrschaufel (Artikel-Nr. 5660x) von Vikan eingesetzt werden.

# Technische Daten

<b>Artikelnummer</b>	45894
<b>Borstenlänge</b>	50 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>Design Registration No.</b>	EU 002175075-1-2
<b>VE</b>	15 Stk.
<b>Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)</b>	1560 Stk.
<b>Anzahl pro Lage (Palette)</b>	120 Stk.
<b>Colli Länge</b>	385 mm
<b>Colli Breite</b>	290 mm
<b>Colli Höhe</b>	140 mm
<b>Länge</b>	330 mm
<b>Breite</b>	35 mm
<b>Höhe</b>	110 mm
<b>Nettogewicht</b>	0,17 kg
<b>Gewicht Tüte</b>	0,0056 kg
<b>Gewicht Karton</b>	0,0173 kg
<b>Tare total</b>	0,0229 kg
<b>Bruttogewicht</b>	0,19 kg.
<b>Kubikmeter</b>	0,001271 M3
<b>Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)</b>	121 °C
<b>Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)</b>	93 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)</b>	100 °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 Gebrauchlösung</b>	10,5 pH
<b>GTIN-13 Nummer</b>	5705020458941
<b>GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)</b>	15705020458948
<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.