

31036



Kehrbesen mit abgewinkelttem Gewinde, 250 mm, medium, Gelb



Ein sehr effektiver, leichter Besen, der sowohl zum Kehren von trockenem als auch von nassem Kehrgut verwendet werden kann. Das Bürstenmuster ist mit 2 Filamentdurchmessern konzipiert.

Die äußere Reihe der Filamente ist weicher als die innere Reihe, was eine sehr effektive Kehrqualität ergibt. Die Filamente unter der Kratzkante sind abgewinkelt, um das Kehren in der Nähe von Wänden und Ecken sowie unter Werkbänken usw. zu erleichtern.

Eine effektive Kratzkante wurde in das Design implementiert, um hartnäckige Verschmutzungen von der Oberfläche lösen zu können.

Technische Daten

Artikelnummer	31036
Borstenlänge	58 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
Design Registration No.	EU 008554125-0001, UK 6139375
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)	700 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	70 Stk.
Colli Länge	325 mm
Colli Breite	235 mm
Colli Höhe	170 mm
Länge	250 mm
Breite	30 mm
Höhe	120 mm
Nettogewicht	0,146 kg
Gewicht Tüte	0,0078 kg
Gewicht Karton	0,02 kg
Tare total	0,0278 kg
Bruttogewicht	0,17 kg.
Kubikmeter	0,0009 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	95 °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 Gebrauchlösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705022028043
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028028099
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.

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