

# Escoba robusta

330 mm, Muy duras, Negro



Número de artículo: 29159



Elimine los restos más resistentes y de mayor tamaño de superficies húmedas interiores y exteriores con esta escoba de alto desempeño. Compatible con todos los mangos Vikan.

## Información General

Color	Negro
Material	Polipropileno, Acero inoxidable (AISI 304), Poliéster (PET)
UNSPSC Code	47131604
País de Origen Código ISO	DK
País de Origen	Dinamarca

## Dimensiones del Producto

Longitud/Profundidad	330 mm
Ancho	100 mm
Altura	170 mm
Peso Neto	0.81 kg

## Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	8 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	224 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	32 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	610 mm
Caja Ancho	290 mm
Caja Altura	200 mm
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4") per pcs.	0.0138 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0.0412 kg
Total Tare Weight	0.055 kg
Peso Bruto	0.87 kg
Metro cúbico	0.00561 M3
Codigo GTIN-13	5705020291593
Codigo GTIN-14	15705020291590
Codigo de mercancía	96039091

## Detalles de Cumplimiento y Normas



## Número de artículo: 29159

Material prima probada por la FDA (21) <sup>1</sup>	Si
Complies with California Proposition 65	Si
Cumple con Halal y Kosher	Si
PFAS añadidos intencionalmente	No

## Datos Técnicos

Rigidez de las cerdas	Muy duras
Longitud del filamento visible	105 mm
Conexión	Rosca

## Límites de Uso

Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	93 °C
Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos)	100 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	100 °C
Temperatura mínima de uso <sup>3</sup>	-20 °C
Temperatura máxima de secar	80 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH
pH máxi. de concentración durante el uso	10.5 pH

Por ello, todos los equipos nuevos se deben limpiar, desinfectar, esterilizar y todas etiquetas deben ser quitadas, antes de su utilización, del modo adecuado para el uso que vayan a recibir, es decir, si se trata de una zona de producción de alimentos de bajo riesgo o de alto riesgo, si se van a utilizar en zonas hospitalarias generales o en unidades de cuidados intensivos, etc.  
3. No almacene el producto por debajo de 0° Celsius.

