

Schmaler Besen

260 mm, Weich/hart, Weiß



Artikel Nr.: 31045



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.

Allgemeine Informationen

Farbe	Weiß
Material	Polypropylen, Polyester (PBT), Edelstahl (AISI 304L)
UNSPSC Code	47131604
Ursprungsland ISO Code	DK
Ursprungsland	Dänemark

Produktabmessungen

Produkt Länge/Tiefe	260 mm
Breite	35 mm
Höhe	175 mm
Nettogewicht	0,34 kg

Verpackungs- und Versanddetails

VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	800 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	80 Stk.
Colli Länge/Tiefe	380 mm
Colli Breite	290 mm
Colli Höhe	180 mm
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4") je Stk.	0,0078 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP) je Stk.	0,022 kg
Total Tare Weight	0,0298 kg
Bruttogewicht	0,37 kg.
Kubikmeter	0,001592 M3
GTIN-13 Nummer	5705020310454
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020310451
Zolltarif	96039099

Compliance- und Standarddetails

Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien ¹	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21) ¹	Ja
Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt	Ja
Complies with California Proposition 65	Ja
Ist Halal und Kosher konform	Ja
PFAS absichtlich hinzugefügt	Nein

Technische Daten

Borstenhärte	Weich/hart
Borstenlänge	75 mm
Verbindung	Gewinde

Nutzungsbeschränkungen

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

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.