

Kehrbesen mit Rechtgewinde

310 mm, medium, Blau



Artikel Nr.: 31663



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.

Allgemeine Informationen

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

Produktabmessungen

Produkt Länge/Tiefe	310 mm
Breite	60 mm
Höhe	140 mm
Nettogewicht	0,43 kg

Verpackungs- und Versanddetails

VE	15 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	450 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	90 Stk.
Colli Länge/Tiefe	400 mm
Colli Breite	310 mm
Colli Höhe	310 mm
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4") je Stk.	0,0087 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP) je Stk.	0,0307 kg
Total Tare Weight	0,0394 kg
Bruttogewicht	0,47 kg.
Kubikmeter	0,002604 M3
GTIN-13 Nummer	5705020316630
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020316637
Zolltarif	96039099

Compliance- und Standarddetails

Artikel Nr.: 31663

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	medium
Borstenlänge	78 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.

1. Siehe für weitere Informationen zum Lebensmittelkontakt die Konformitätserklärung.

3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.