

Besen

410 mm, Weich, Grün



Artikel Nr.: 31792



Der Besen wurde zum effektiven Entfernen von Mehl, Speisestärke und anderen Pulvern aus trockenen Bereichen entwickelt. Er kann mit allen Stielen von Vikan kombiniert werden.

Allgemeine Informationen

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

Produktabmessungen

Produkt Länge/Tiefe	410 mm
Breite	65 mm
Höhe	130 mm
Nettogewicht	0,5 kg

Verpackungs- und Versanddetails

VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	480 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	60 Stk.
Colli Länge/Tiefe	420 mm
Colli Breite	295 mm
Colli Höhe	210 mm
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4") je Stk.	0,009 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP) je Stk.	0,0162 kg
Total Tare Weight	0,0252 kg
Bruttogewicht	0,53 kg.
Kubikmeter	0,003465 M3
GTIN-13 Nummer	5705020317927
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020317924
Zolltarif	96039099

Compliance- und Standarddetails

Artikel Nr.: 31792

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
Borstenlänge	56 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. Gebrauchstemperatur 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.