

# Escoba

410 mm, Blandas, Púrpura



Número de artículo: 31798



Escoba diseñada para barrer con eficacia restos de harina, fécula y otras sustancias en polvo en áreas secas. Compatible con todos los mangos Vikan.

## Información General

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

## Dimensiones del Producto

Longitud/Profundidad	410 mm
Ancho	65 mm
Altura	130 mm
Peso Neto	0.5 kg

## Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	480 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	60 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	420 mm
Caja Ancho	295 mm
Caja Altura	210 mm
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4") per pcs.	0.009 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0.0162 kg
Total Tare Weight	0.0252 kg
Peso Bruto	0.53 kg
Metro cúbico	0.003465 M3
Codigo GTIN-13	5705020317989
Codigo GTIN-14	15705020317986
Codigo de mercancía	96039099

## Detalles de Cumplimiento y Normas

## Número de artículo: 31798

Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos <sup>1</sup>	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) N° 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Si
Material prima probada por la FDA (21) <sup>1</sup>	Si
Cumple con UK 2019 No. 704 sobre materiales en contacto con alimentos	Si
Complies with California Proposition 65	Si
Cumple con Halal y Kosher	Si
PFAS añadidos intencionalmente	No

## Datos Técnicos

Rigidez de las cerdas	Blandas
Longitud del filamento visible	56 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)	80 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	100 °C
Temperatura mínima de uso <sup>3</sup>	-20 °C
Temperatura máxima de secar	100 °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.

