

Fejekost

610 mm, Blød/stiv, Blå



Varenummer: 31943



Denne kost er designet til effektiv rengøring af både våde og tørre overflader. De stive børstehår forrest på børsten løsner fastsiddende snavs, og de bløde børstehår bagest på børsten opsamler fine partikler.

Generelle Oplysninger

Børstehårenes stivhed	Blød/stiv
Tilslutning	Gevind
Farve	Blå
Materiale	Polypropylen, Polyester (PBT), Rustfrit Stål (AISI 304L)
UNSPSC Code	47131604
Oprindelsesland	Danmark

Produkt Dimensioner

Synlig børstehårslængde	56 mm
Produkt Længde/Dybde	610 mm
Produkt Bredde	70 mm
Produkt Højde	125 mm
Nettovægt	0,76 kg

Emballage- og Forsendelsesdetaljer

Antal pr. æske	10 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x ca. 180 cm)	280 Stk.
Antal per lag (Palle)	40 Stk.
Colli Længde/Dybde	610 mm
Colli Bredde	290 mm
Colli højde	200 mm
Plastemballage (Genanvendelsessymbol "4") – LDPE pr. stk.	0,0147 kg
Papemballage (Genanvendelsessymbol "20" PAP) pr. stk.	0,0253 kg
Total Tara vægt	0,04 kg
Bruttovægt	0,8 kg
Kubikmeter	0,005338 M3
GTIN-13 Nummer	5705020319433
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705020319430
Toldpositionsnummer	96039099

Varenummer: 31943

Overensstemmelse- & Standard Information

I overensstemmelse med (EC) 1935/2004 om fødevarekontaktmaterialer ¹	Ja
Lever op til EU Regulativ 2023/2006/EU for God Fremstillingspraksis	Ja
FDA kompatible råvarer (CFR 21) ¹	Ja
Lever op til UK 2019 Nr. 704 vedr. Fødevarekontakt	Ja
Lever op til REACH Regulativ Nr. 1907/2006	Ja
Lever op til California Proposition 65	Ja
Lever op til Halal og Kosher krav	Ja
PFAS bevidst tilsat	Nej

Anvendelsesbegrænsninger

Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave)	121 °C
Max. rengøringstemperatur (Opvaskemaskine)	93 °C
Max. brugstemperatur (for fødevarekontakt)	80 °C
Max. brugstemperatur (ikke fødevarekontakt)	100 °C
Min. brugstemperatur ³	-20 °C
Max. tørretemperatur	100 °C
Min. pH-værdi i brugsopløsning	2 pH
Max. pH-værdi i brugsopløsning	10,5 pH

Nyt udstyr skal rengøres, desinficeres, steriliseres, og labels fjernes før det tages i brug, i overensstemmelse med de områder, hvor det skal anvendes, dvs. fødevareproduktionsområder med henholdsvis høj eller lav risiko samt almindelige hospitalsområder vs. intensivafdelinger.

3. Opbevar ikke produktet under 0° Celsius.