

Escoba

610 mm, Blandas/duras, Naranja



Número de artículo: 31947



Diseñada para una limpieza eficaz de superficies húmedas y secas, esta escoba tiene unas cerdas delanteras fuertes que ayudan a desprender la suciedad difícil y los residuos resistentes, mientras que las posteriores son más blandas para recoger las partículas más finas.

Información General

Rigidez de las cerdas	Blandas/duras
Conexión	Rosca
Color	Naranja
Material	Polipropileno, Poliéster (PBT), Acero inoxidable (AISI 304L)
UNSPSC Code	47131604
País de Origen	Dinamarca

Dimensiones del Producto

Longitud del filamento visible	56 mm
Longitud/Profundidad	610 mm
Ancho	70 mm
Altura	125 mm
Peso Neto	0.76 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	280 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	40 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	610 mm
Caja Ancho	290 mm
Caja Altura	200 mm
Envase de plástico (símbolo de reciclaje "4") – LDPE por unidad	0.0147 kg
Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje "20" PAP) por unidad	0.0253 kg
Total Tare Weight	0.04 kg
Peso Bruto	0.8 kg
Metro cúbico	0.005338 M3
Codigo GTIN-13	5705022016798
Codigo GTIN-14	15705028016805
Codigo de mercancía	96039099



Detalles de Cumplimiento y Normas

Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos ¹	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) N° 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Si
Material prima probada por la FDA (21) ¹	Si
Cumple con UK 2019 No. 704 sobre materiales en contacto con alimentos	Si
Conforme con el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH)	Si
Complies with California Proposition 65	Si
Cumple con Halal y Kosher	Si
PFAS añadidos intencionalmente	No

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 ³	-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.