

Besen

610 mm, Weich, Weiß



Artikel Nr.: 31995



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

Produktabmessungen

Produkt Länge/Tiefe	610 mm
Breite	65 mm
Höhe	125 mm
Nettogewicht	0,77 kg

Verpackungs- und Versanddetails

VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	240 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	40 Stk.
Colli Länge/Tiefe	610 mm
Colli Breite	290 mm
Colli Höhe	200 mm
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4") je Stk.	0,0147 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP) je Stk.	0,0253 kg
Total Tare Weight	0,04 kg
Bruttogewicht	0,81 kg.
Kubikmeter	0,004956 M3
GTIN-13 Nummer	5705020319952
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020319959
Zolltarif	96039099

Compliance- und Standarddetails

Artikel Nr.: 31995

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.