

Escoba

300 mm, Medias, Azul



Número de artículo: 70683



Recoja con eficacia restos de suciedad y de alimentos de tamaño medio tanto en entornos secos como húmedos con esta resistente escoba, ideal para usarse en áreas pequeñas de producción de alimentos. Compatible con todos los mangos Vikan.

Información General

Color	Azul
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	300 mm
Ancho	90 mm
Altura	130 mm
Peso Neto	0.61 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	405 mm
Caja Ancho	350 mm
Caja Altura	220 mm
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4") per pcs.	0.0087 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0.035 kg
Total Tare Weight	0.0437 kg
Peso Bruto	0.65 kg
Metro cúbico	0.00351 M3
Codigo GTIN-13	5705020706837
Codigo GTIN-14	15705020706834
Codigo de mercancía	96039099

Detalles de Cumplimiento y Normas

Número de artículo: 70683

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
Complies with California Proposition 65	Si
Cumple con Halal y Kosher	Si
PFAS añadidos intencionalmente	No

Datos Técnicos

Rigidez de las cerdas	Medias
Longitud del filamento visible	60 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 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.

