

Besen

300 mm, medium, Schwarz



Artikel Nr.: 70689



Entfernen Sie mit diesem robusten Besen effektiv mittelgroße Schmutzpartikel und Lebensmittelrückstände von sowohl trockenen als auch feuchten Böden. Er eignet sich hervorragend für die Verwendung in kleineren Bereichen der Lebensmittelproduktion und kann mit allen Stielen von Vikan kombiniert werden.

Allgemeine Informationen

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

Produktabmessungen

Produkt Länge/Tiefe	300 mm
Breite	90 mm
Höhe	130 mm
Nettogewicht	0,61 kg

Verpackungs- und Versanddetails

VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	480 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	60 Stk.
Colli Länge/Tiefe	405 mm
Colli Breite	350 mm
Colli Höhe	220 mm
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4") je Stk.	0,0087 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP) je Stk.	0,035 kg
Total Tare Weight	0,0437 kg
Bruttogewicht	0,65 kg.
Kubikmeter	0,00351 M3
GTIN-13 Nummer	5705020706899
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020706896
Zolltarif	96039099

Compliance- und Standarddetails

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	medium
Borstenlänge	60 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. Gebrauchtemperatur 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.