70686

Besen, 300 mm, medium, Gelb

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.

Technische Daten

Artikelnummer	70686
Borstenhärte	medium
Borstenlänge	60 mm
Verbindung	Gewinde
Material	Polypropylen Polyester (PBT) Edelstahl (AISI 304L)
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, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt	Nein
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
Produkt Länge/Tiefe	300 mm
Breite	9000 mm
Höhe	130 mm
Nettogewicht	0,6 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,0087 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,035 kg
Total Tare Weight	0,0437 kg
Bruttogewicht	0,64 kg.
Kubikmeter	0,351 M3
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 Gebrauchlslösung	2 pH

Max. pH-Wert in Gebrauchlösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020706868
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020706865
Zolltarif	96039099
Ursprungsland ISO Code	DK
Ursprungsland	Dänemark

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.