

31045

Schmaler Besen, 260 mm,  
Weich/hart, Weiß



Die engen Zwischenräume zwischen den Maschinen einer Produktionslinie können mit dem schmalen Besen mühelos gereinigt werden. Er ist ideal zum Fegen trockener Bereiche und für die Verwendung mit einem Kehrblech geeignet. Außerdem kann er mit jedem Stiel von Vikan kombiniert werden.

# Technische Daten

<b>Artikelnummer</b>	31045
<b>Borstenhärte</b>	Weich/hart
<b>Borstenlänge</b>	75 mm
<b>Verbindung</b>	Gewinde
<b>Material</b>	Polypropylen Polyester (PBT) Edelstahl (AISI 304L)
<b>Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien<sup>1</sup></b>	Ja
<b>Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)</b>	Ja
<b>FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)<sup>1</sup></b>	Ja
<b>Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt</b>	Ja
<b>Complies with California Proposition 65</b>	Ja
<b>Ist Halal und Kosher konform</b>	Ja
<b>PFAS, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt</b>	Nein
<b>VE</b>	10 Stk.
<b>Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)</b>	800 Stk.
<b>Anzahl pro Lage (Palette)</b>	80 Stk.
<b>Colli Länge/Tiefe</b>	380 mm
<b>Colli Breite</b>	290 mm
<b>Colli Höhe</b>	180 mm
<b>Produkt Länge/Tiefe</b>	260 mm
<b>Breite</b>	35 mm
<b>Höhe</b>	175 mm
<b>Nettogewicht</b>	0,34 kg
<b>Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" )</b>	0,0078 kg
<b>Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)</b>	0,022 kg
<b>Total Tare Weight</b>	0,0298 kg
<b>Bruttogewicht</b>	0,37 kg.
<b>Kubikmeter</b>	0,001592 M3
<b>Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)</b>	121 °C
<b>Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)</b>	93 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)</b>	80 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)</b>	100 °C
<b>Min. Gebrauchtemperatur<sup>3</sup></b>	-20 °C
<b>Max. Trocknungstemperatur</b>	100 °C
<b>Min. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	2 pH

<b>Max. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	10,5 pH
<b>GTIN-13 Nummer</b>	5705020310454
<b>GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)</b>	15705020310451
<b>Zolltarif</b>	96039099
<b>Ursprungsland ISO Code</b>	DK
<b>Ursprungsland</b>	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.