

31946

Besen, 610 mm, Weich/hart,  
Gelb



Der Besen wurde zum effektiven Reinigen von nassen und trockenen Oberflächen entwickelt. Er verfügt vorn über harte Borsten, die hartnäckige Verschmutzungen lösen, und hinten über weichere Borsten, die feine Schmutzpartikel aufnehmen.

# Technische Daten

<b>Artikelnummer</b>	31946
<b>Borstenlänge</b>	60 mm
<b>Material</b>	Polypropylen Polyester Edelstahl (AISI 304)
<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)</b>	Ja
<b>Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt</b>	Ja
<b>Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006</b>	Ja
<b>Verwendung von Phthalaten und Bisphenol A</b>	Nein
<b>Ist Halal und Kosher konform</b>	Ja
<b>VE</b>	10 Stk.
<b>Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)</b>	360 Stk.
<b>Anzahl pro Lage (Palette)</b>	40 Stk.
<b>Colli Länge</b>	610 mm
<b>Colli Breite</b>	290 mm
<b>Colli Höhe</b>	200 mm
<b>Länge</b>	610 mm
<b>Breite</b>	70 mm
<b>Höhe</b>	125 mm
<b>Nettogewicht</b>	0,75 kg
<b>Gewicht Tüte</b>	0,0147 kg
<b>Gewicht Karton</b>	0,0253 kg
<b>Tare total</b>	0,04 kg
<b>Bruttogewicht</b>	0,79 kg.
<b>Kubikmeter</b>	0,005338 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>Min. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	2 pH
<b>Max. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	10,5 pH
<b>GTIN-13 Nummer</b>	5705020319464

**GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)**

15705020319461

**Zolltarif**

96039099

**Ursprungsland**

Denmark

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.