29153

Besen, 330 mm, Extrahart, Blau

Besen mit langen, dicken Filamenten. Eignet sich z.B. für die Entfernung von großen Abfallprodukten vom Fußboden, vor der Reinigung oder während der Produktion in der Fleisch- und Fischindustrie. Macht die Reinigung effizienter. Einfach zu reinigen.

Technische Daten

Artikelnummer	29153
Borstenlänge	109 mm
Material	Polypropylen Polyester Edelstahl
Für Lebensmittelkontakt (EU 1935/2004) DoC [1]	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)	Ja
Erfüllt die REACH-Verordnung Nr. 1272/2013	Ja
Verwendung von Phthalaten (z.B.Bisphenol A)	Nein
Ist Halal konform	Ja
VE	8 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)	288 Stk.
Colli Länge	615 mm
Colli Breite	300 mm
Colli Höhe	215 mm
Länge	330 mm
Breite	100 mm
Höhe	170 mm
Bruttogewicht	0,875 kg.
Nettogewicht	0,82 kg
Cubik metre	0,0051 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	100 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur	-20 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchlslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchlösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020291531
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020291538
Zolltarif	96039091
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.