

31053

Escoba angosta, 260 mm, Medias, Azul



El cabezal de la escoba se ha fabricado con cerdas de dos diámetros diferentes para ofrecer un efecto de barrido suave y uniforme de residuos tanto secos como húmedos. El corte en ángulo de las cerdas facilita una postura ergonómica de barrido.

Datos técnicos

Número de Artículo	31053
Rigidez de las cerdas	Medias
Longitud del filamento visible	69 mm
Conexión	Rosca
Material	Polipropileno Poliéster (PBT) Acero inoxidable (AISI 304)
Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos ¹	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) N° 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Si
Material prima probada por la FDA (21) ¹	Si
Cumple con UK 2019 No. 704 sobre materiales en contacto con alimentos	Si
Complies with California Proposition 65	Si
Cumple con Halal y Kosher	Si
Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	560 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	80 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	380 mm
Caja Ancho	285 mm
Caja Altura	175 mm
Longitud/Profundidad	260 mm
Ancho	35 mm
Altura	180 mm
Peso Neto	0.32 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.0078 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.0183 kg
Total Tare Weight	0.0261 kg
Peso Bruto	0.35 kg
Metro cúbico	0.001638 M3
Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	93 °C
Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos)	80 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	100 °C
Temperatura mínima de uso ³	-20 °C
Temperatura máxima de secar	100 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH

pH máxi. de concentración durante el uso	10.5 pH
Codigo GTIN-13	5705022021112
Codigo GTIN-14	15705028021175
Codigo de mercancía	96039099
País de Origen Código ISO	DK
País de Origen	Dinamarca

Por ello, todos los equipos nuevos se deben limpiar, desinfectar, esterilizar y todas etiquetas deben ser quitadas, antes de su utilización, del modo adecuado para el uso que vayan a recibir, es decir, si se trata de una zona de producción de alimentos de bajo riesgo o de alto riesgo, si se van a utilizar en zonas hospitalarias generales o en unidades de cuidados intensivos, etc.

1. Consulte la Declaración de Conformidad para más información sobre el contacto con alimentos
3. No almacene el producto por debajo de 0° Celsius.