

31055

Escoba angosta, 260 mm,
Medias, Blanco



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	31055
Longitud del filamento visible	69 mm
Material	Polipropileno Poliéster 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)	Si
Conforme con el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH)	Si
El uso de ftalatos y bisfenol A	No
Cumple con Halal y Kosher	Si
Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 200 cm)	160 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	80 Pzas.
Caja Longitud	380 mm
Caja Ancho	285 mm
Caja Altura	175 mm
Longitud	260 mm
Ancho	35 mm
Altura	180 mm
Peso Neto	0,32 kg
Peso de bolsa	0,0078 kg
Peso de carton	0,0183 kg
Tare total	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	5705022021136

Codigo GTIN-14

15705028021199

Codigo de mercancía

96039099

País de Origen

Denmark

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.