

31056

Escoba angosta, 260 mm, Medias, Amarillo



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 | 31056 |
| 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 | 5705022021143 |
| Codigo GTIN-14 | 15705028021205 |
| 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.