

31663

Kehrbesen mit
Rechtgewinde, 310 mm,
medium, Blau



Der Kehrbesen mit gerader Stielaufnahme entfernt Staub, Papier und Lebensmittelrückstände wie Fisch und Fleisch und ist daher hervorragend zum Reinigen zwischen Maschinen und unter Tischen geeignet.

Technische Daten

Artikelnummer	31663
Borstenhärte	medium
Borstenlänge	78 mm
Material	Polypropylen Polyester Edelstahl (AISI 304)
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien¹	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)¹	Ja
Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt	Ja
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Ja
Complies with California Proposition 65	Ja
Ist Halal und Kosher konform	Ja
PFAS, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt	Nein
VE	15 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	450 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	90 Stk.
Colli Länge	400 mm
Colli Breite	310 mm
Colli Höhe	310 mm
Länge	310 mm
Breite	60 mm
Höhe	140 mm
Nettogewicht	0,43 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" Polyethylen geringer Dichte (LDPE))	0,0087 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0307 kg
Tare total	0,0394 kg
Bruttogewicht	0,47 kg.
Kubikmeter	0,002604 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	80 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur³	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	100 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH

Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020316630
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020316637
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.

1. Siehe für weitere Informationen zum Lebensmittelkontakt die Konformitätserklärung.
3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.