

Fejekost m/ret gevind

310 mm, Medium, Lilla



Varenummer: 31668



Denne fejekost med ret gevind er ideel til rengøring mellem maskiner og under borde og fjerner nemt støv, papir og fødevarerester.

Generelle Oplysninger

Børstehårenes stivhed	Medium
Tilslutning	Gevind
Farve	Lilla
Materiale	Polypropylen, Polyester (PBT), Rustfrit Stål (AISI 304L)
UNSPSC Code	47131604
Oprindelsesland	Danmark

Produkt Dimensioner

Synlig børstehårlængde	78 mm
Produkt Længde/Dybde	310 mm
Produkt Bredde	60 mm
Produkt Højde	140 mm
Nettovægt	0,43 kg

Emballage- og Forsendelsesdetaljer

Antal pr. æske	15 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x ca. 180 cm)	450 Stk.
Antal per lag (Palle)	90 Stk.
Colli Længde/Dybde	400 mm
Colli Bredde	310 mm
Colli højde	310 mm
Plastemballage (Genanvendelsessymbol "4") – LDPE pr. stk.	0,0087 kg
Papemballage (Genanvendelsessymbol "20" PAP) pr. stk.	0,0307 kg
Total Tara vægt	0,0394 kg
Bruttovægt	0,47 kg
Kubikmeter	0,002604 M3
GTIN-13 Nummer	5705020316685
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705020316682
Toldpositionsnummer	96039099

Varenummer: 31668

Overensstemmelse- & Standard Information

I overensstemmelse med (EC) 1935/2004 om fødevarekontaktmaterialer ¹	Ja
Lever op til EU Regulativ 2023/2006/EU for God Fremstillingspraksis	Ja
FDA kompatible råvarer (CFR 21) ¹	Ja
Lever op til UK 2019 Nr. 704 vedr. Fødevarekontakt	Ja
Lever op til California Proposition 65	Ja
Lever op til Halal og Kosher krav	Ja
PFAS bevidst tilsat	Nej

Anvendelsesbegrænsninger

Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave)	121 °C
Max. rengøringsstemperatur (Opvaskemaskine)	93 °C
Max. brugstemperatur (for fødevarekontakt)	80 °C
Max. brugstemperatur (ikke fødevarekontakt)	100 °C
Min. brugstemperatur ³	-20 °C
Max. tørretemperatur	100 °C
Min. pH-værdi i brugsopløsning	2 pH
Max. pH-værdi i brugsopløsning	10,5 pH

Nyt udstyr skal rengøres, desinficeres, steriliseres, og labels fjernes før det tages i brug, i overensstemmelse med de områder, hvor det skal anvendes, dvs. fødevareproduktionsområder med henholdsvis høj eller lav risiko samt almindelige hospitalsområder vs. intensivafdelinger.

1. Se overensstemmelseserklæringen vedr. detaljer omkring fødevarekontakt.

3. Opbevar ikke produktet under 0° Celsius.