

31944

Sopborste, 610 mm,  
Mjuk/hård, Röd



Denna sopborste är utformad för effektiv rengöring av golv inom livsmedelsindustrin, kök och på restauranger. Den har fasta borstfilament fram till som lossar envis smuts och svårare rester och mjukare filament baktill som samlar upp de finare partiklarna.

# Tekniska data

Artikelnummer	31944
Styvhet	Mjuk/hård
Filament längd	60 mm
Material	Polypropylen Polyester (PBT) Rostfritt stål (AISI 304)
I överensstämmelse med (EC) 1935/2004 gällande material för livsmedelskontakt <sup>1</sup>	Ja
Producerad i enlighet med EU Regulation 2023/2006/EC of Good Manufacturing Practice	Ja
FDA godkänt råmaterial (CFR 21) <sup>1</sup>	Ja
Complies with UK 2019 No. 704 on food contact materials	Ja
Uppfyller Reach-förordningen (EG) nr 1907/2006	Ja
Complies with California Proposition 65	Ja
Lever upp till Halal och Kosher kraven	Ja
PFAS, ftalater och BPA tillsatts avsiktligt	Nej
Antal per förpackning	10 St.
Antal per pall (80 x 120 x 180-200 cm)	240 Stk.
Quantity Per Layer (Pallet)	40 Stk.
Colli Längd	610 mm
Colli Bredd	290 mm
Colli Höjd	200 mm
Produkt Längd	610 mm
Produkt Bredd	70 mm
Produkt Höjd	125 mm
Nettovikt	0,75 kg
Vikt påse (Återvinningssymbol "4" Lågdensitetspolyeten (LDPE))	0,0147 kg
Vikt kartong (Recycling symbol "20" PAP)	0,0253 kg
Tare total	0,04 kg
Bruttovikt	0,79 kg
Kubikmeter	0,005338 M3
Rekommenderad steriliseringstemperatur (autoklav)	121 °C
Max rengörings temperatur ( Diskmaskin )	93 °C
Maxtemperatur användning (vid livsmedelskontakt)	80 °C
Maxtemperatur användning (utan livsmedelskontakt)	100 °C
Min. temperatur användning	-20 °C
Max. Tork temperatur	100 °C

<b>Min. Ph värde i brukslösning</b>	2 pH
<b>Max. Ph värde i brukslösning</b>	10,5 pH
<b>GTIN-13 nummer</b>	5705020319440
<b>GTIN-14 nummer</b>	15705020319447
<b>Tull nummer</b>	96039099
<b>Ursprungsland</b>	Denmark

Ny utrustning måste rengöras, desinficeras och steriliseras och eventuella etiketter ska tas bort före användning med utgångspunkt i avsett användningsområde, t.ex. högrisk- eller lågriskklassat område inom livsmedelsproduktion och allmänna utrymmen eller intensivvårdsavdelningar på sjukhus.

3. Förvara inte produkten under 0° Celsius