

31945

Escoba, 610 mm,
Blandas/duras, Blanco



Diseñada para una limpieza eficaz de superficies húmedas y secas, esta escoba tiene unas cerdas delanteras fuertes que ayudan a desprender la suciedad difícil y los residuos resistentes, mientras que las posteriores son más blandas para recoger las partículas más finas.

Datos técnicos

Número de Artículo	31945
Rigidez de las cerdas	Blandas/duras
Longitud del filamento visible	60 mm
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
Conforme con el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH)	Si
Complies with California Proposition 65	Si
Cumple con Halal y Kosher	Si
PFAS, ftalatos y BPA están añadidos intencionalmente	No
Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180-200 cm)	240 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	40 Pzas.
Caja Longitud	610 mm
Caja Ancho	290 mm
Caja Altura	200 mm
Longitud	610 mm
Ancho	70 mm
Altura	125 mm
Peso Neto	0.75 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4") Weight bag (Recycling Symbol "4") LDPE ≥ PCR 30%	0.0147 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.0253 kg
Tare total	0.04 kg
Peso Bruto	0.79 kg
Metro cúbico	0.005338 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	5705020031946
Codigo GTIN-14	15705020031943
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.

3. No almacene el producto por debajo de 0° Celsius.