

31993

Besen, 610 mm, Weich,  
Blau



Der Besen wurde zum effektiven Entfernen von Mehl, Speisestärke und anderen Pulvern aus trockenen Bereichen entwickelt. Er kann mit allen Stielen von Vikan kombiniert werden.

# Technische Daten

<b>Artikelnummer</b>	31993
<b>Borstenhärte</b>	Weich
<b>Borstenlänge</b>	56 mm
<b>Material</b>	Polypropylen Polyester Edelstahl (AISI 304)
<b>Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien<sup>1</sup></b>	Ja
<b>Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)</b>	Ja
<b>FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)<sup>1</sup></b>	Ja
<b>Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt</b>	Ja
<b>Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006</b>	Ja
<b>Complies with California Proposition 65</b>	Ja
<b>Ist Halal und Kosher konform</b>	Ja
<b>PFAS, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt</b>	Nein
<b>VE</b>	10 Stk.
<b>Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)</b>	240 Stk.
<b>Anzahl pro Lage (Palette)</b>	40 Stk.
<b>Colli Länge</b>	610 mm
<b>Colli Breite</b>	290 mm
<b>Colli Höhe</b>	200 mm
<b>Länge</b>	610 mm
<b>Breite</b>	65 mm
<b>Höhe</b>	125 mm
<b>Nettogewicht</b>	0,77 kg
<b>Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" Polyethylen geringer Dichte (LDPE))</b>	0,0147 kg
<b>Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)</b>	0,0253 kg
<b>Tare total</b>	0,04 kg
<b>Bruttogewicht</b>	0,81 kg.
<b>Kubikmeter</b>	0,004956 M3
<b>Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)</b>	121 °C
<b>Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)</b>	93 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)</b>	80 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)</b>	100 °C
<b>Min. Gebrauchtemperatur<sup>3</sup></b>	-20 °C
<b>Max. Trocknungstemperatur</b>	100 °C

<b>Min. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	2 pH
<b>Max. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	10,5 pH
<b>GTIN-13 Nummer</b>	5705020319938
<b>GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)</b>	15705020319935
<b>Zolltarif</b>	96039099
<b>Ursprungsland</b>	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.

3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.