

31996

Scopa, 610 mm, Morbido,
Giallo



Questa scopa è progettata per rimuovere efficacemente farina, amido e altre polveri da aree asciutte. Può essere utilizzata con tutti i manici Vikan.

Technical Data

Articolo numero	31996
Rigidità delle setole	Morbido
Lunghezza visibile delle setole	56 mm
Materiale	Polypropylene Polyester (PBT) Acciaio inox (AISI 304)
Per contatto con i prodotti alimentari (EU 1935/2004) DoC ¹	Si
Prodotto in accord con il regolamento EU 2023/2006/EC Relativo alle GMP	Si
FDA conforme alle materie prime (CFR 21) ¹	Si
Conforme con UK 2019 N.704 sui materiali a contatto con gli alimenti	Si
Soddisfa il Regolamento REACH (CE) N. 1907/2006	Si
Complies with California Proposition 65	Si
Conforme al metodo Halal e Kosher	Si
PFAS, ftalati e BPA aggiunti intenzionalmente	No
Quantità per colli	10 Pz.
Quantità per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)	240 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	40 Pz.
Lunghezza collo	610 mm
Larghezza collo	290 mm
Altezza collo	200 mm
Lunghezza	610 mm
Larghezza	65 mm
Altezza	125 mm
Peso netto	0,77 kg
Peso della busta (Simbolo di riciclaggio "4") Weight bag (Recycling Symbol "4") LDPE ≥ PCR 30%	0,0147 kg
Peso del cartone (Recycling symbol "20" PAP)	0,0253 kg
Tare total	0,04 kg
Peso lordo	0,81 kg
Metri cubi	0,004956 M3
Temperatura di sterilizzazione raccomandata (autoclave)	121 °C
Temperatura massima di lavaggio (lavastoviglie)	93 °C
Max. temperatura uso	80 °C
Temperatura di utilizzo massima (non contatto alimentare)	100 °C
Min. temperatura uso ³	-20 °C
Max. temperatura per asciugatura	100 °C

Min. campo di misura pH per la concentrazione da usare	2 pH
Max. campo di misura pH per la concentrazione da usare	10,5 pH
Codice GTIN-13	5705020319969
Codice GTIN-14	15705020319966
Codice delle merce	96039099
Paese d'origine	Denmark

Le nuove attrezzature devono essere pulite, disinfettate, sterilizzate e private delle etichette, in base al proprio utilizzo prima dell'uso; ad esempio aree produttive ad alto rischio o a basso rischio, aree ospedaliere generiche o zona di terapia intensiva.

3. Non conservare il prodotto al di sotto dei 0° Celsius.