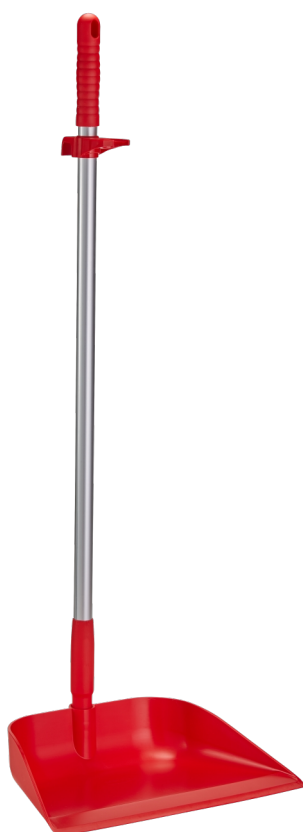


56624

Fejebakke med langt skaft, 330 mm, Rød



Fejelæbens design letter opfejning på fejebakken. Den forreste del af fejelæben er hævet således at opfejret snavs ikke let glider ud af fejebakken igen. De høje sider og bagkant sikrer at fejebakken kan indeholde en stor mængde snavs.

Tekniske data

Varenummer	56624
Max. Længde	960 mm
Materiale	Polypropylen Polyamid Anodiseret Aluminium
Produkt Genbrugsmærke "5", Polypropylene (PP)	Ja
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 REACH Regulativ Nr. 1907/2006	Ja
Lever op til California Proposition 65	Ja
Lever op til Halal og Kosher krav	Ja
Antal pr. æske	10 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x ca. 180 cm)	120 Stk.
Antal per lag (Palle)	20 Stk.
Colli Længde/Dybde	1000 mm
Colli Bredde	410 mm
Colli højde	260 mm
Produkt Længde/Dybde	330 mm
Produkt Bredde	200 mm
Produkt Højde	88 mm
Nettovægt	0,466 kg
Vægt plastfolie (Genbrugsmærke "4")	0,0332 kg
Vægt pap (Recycling symbol "20" PAP)	0,0668 kg
Total Tara vægt	0,1 kg
Bruttovægt	0,57 kg
Kubikmeter	0,005808 M3
Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave)	121 °C
Max. rengøringstemperatur (Opvaskemaskine)	93 °C
Max. brugstemperatur (for fødevarekontakt)	100 °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	2,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705022017870

GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705028017888
Toldpositionsnummer	39241000
Oprindelsesland ISO Kode	DK
Oprindelsesland	Danmark

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.