

Scopa

300 mm, Medio, Verde



Numero d'articolo: 70682



Rimuovi efficacemente le particelle di sporco e cibo di media grandezza sia in ambienti asciutti sia umidi con questa robusta scopa, ideale per l'uso nelle piccole aree di produzione alimentare. Può essere utilizzata con tutti i manici Vikan.

Informazioni Generali

Colore	Verde
Materiale	Polypropylene, Polyester (PBT), Acciaio inox (AISI 304L)
UNSPSC Code	47131604
Paese d'origine Codice ISO	DK
Paese d'origine	Taani

Dimensioni del Prodotto

Lunghezza/Profondità	300 mm
Larghezza	90 mm
Altezza	130 mm
Peso netto	0.61 kg

Dettagli di Imballaggio e Spedizione

Quantità per colli	10 Pz.
Quantità per pallet (80 x 120 x 180 cm)	480 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	60 Pz.
Lunghezza collo/Profondità	405 mm
Larghezza collo	350 mm
Altezza collo	220 mm
Peso della busta (Simbolo di riciclaggio "4") per pcs.	0.0087 kg
Peso del cartone (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0.035 kg
Total Tare Weight	0.0437 kg
Peso lordo	0.65 kg
Metri cubi	0.00351 M3
Codice GTIN-13	5705020706820
Codice GTIN-14	15705020706827
Codice delle merci	96039099

Dettagli di Conformità e Standard

Numero d'articolo: 70682

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
Complies with California Proposition 65	Si
Conforme al metodo Halal e Kosher	Si
PFAS aggiunto intenzionalmente	No

Dati Tecnici

Rigidità delle setole	Medio
Lunghezza visibile delle setole	60 mm
Attacco	Filettato

Limiti di Utilizzo

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

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.