

316688

Kehrbesen mit Rechtgewinde, 310 mm, medium, Grau



Der Kehrbesen mit gerader Stielaufnahme entfernt Staub, Papier und Lebensmittelrückstände wie Fisch und Fleisch und ist daher hervorragend zum Reinigen zwischen Maschinen und unter Tischen geeignet.

Technische Daten

Artikelnummer	316688
Borstenhärte	medium
Borstenlänge	78 mm
Verbindung	Gewinde
Material	Polypropylen Polyester (PBT) Edelstahl (AISI 304L)
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien ¹	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21) ¹	Ja
Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt	Ja
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Ja
Complies with California Proposition 65	Ja
Ist Halal und Kosher konform	Ja
PFAS absichtlich hinzugefügt	Nein
VE	15 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	450 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	90 Stk.
Colli Länge/Tiefe	0 mm
Colli Breite	0 mm
Colli Höhe	0 mm
Produkt Länge/Tiefe	310 mm
Breite	60 mm
Höhe	140 mm
Nettogewicht	0,43 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,0087 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0307 kg
Total Tare Weight	0,0394 kg
Bruttogewicht	0,47 kg.
Kubikmeter	0,002604 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	80 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur ³	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	100 °C

Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705022050310
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028050328
Zolltarif	96039099
UNSPSC Code	47131604
Ursprungsland ISO Code	DK
Ursprungsland	Dänemark

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.

1. Siehe für weitere Informationen zum Lebensmittelkontakt die Konformitätserklärung.
3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.