

45872

Handfeger, 330 mm, Weich, Grün



Entfernen Sie mit dem Handfeger Mehl und andere feine Partikel von Förderbändern, Oberflächen für die Lebensmittelverarbeitung, Tischen und Hilfsutensilien. Er kann zusammen mit der Kehrschaufel (Artikel-Nr. 5660x) von Vikan eingesetzt werden.

Technische Daten

Artikelnummer	45872
Borstenhärte	Weich
Borstenlänge	52 mm
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
Designregistrierungsnummer	EU 002175075-1-2, GB 90021750750001-0002
VE	15 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	1440 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	120 Stk.
Colli Länge/Tiefe	390 mm
Colli Breite	295 mm
Colli Höhe	140 mm
Produkt Länge/Tiefe	330 mm
Breite	35 mm
Höhe	110 mm
Nettogewicht	0,17 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,0056 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0173 kg
Total Tare Weight	0,0229 kg
Bruttogewicht	0,19 kg.
Kubikmeter	0,001271 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	100 °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	5705020458729
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020458726
Zolltarif	96039099
UNSPSC Code	47131605
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.