

56602

Fejebakke, 295 mm, Grøn



Fjern madrester og støv fra gulve og arbejdsflader med denne ergonomiske fejebakke. Fejebakken har et solidt, holdbart og rengøringsvenligt fejebblad og er velegnet til brug i fødevareindustrien. Bruges sammen med håndbørste 4587 og 4589.

Tekniske Data

Varenummer	56602
Håndtagets/Grebets længde	130 mm
Farve	Grøn
Materiale	Polypropylen
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
PFAS bevidst tilsat	Nej
Designregistreringsnummer	EU 001367593-0001, GB90013675930001
Antal pr. æske	10 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x ca. 180 cm)	300 Stk.
Antal per lag (Palle)	60 Stk.
Colli Længde/Dybde	305 mm
Colli Bredde	305 mm
Colli højde	370 mm
Produkt Længde/Dybde	330 mm
Produkt Bredde	295 mm
Produkt Højde	100 mm
Nettovægt	0,3 kg
Papemballage (Recycling symbol "20" PAP) pr. Stk.	0,04 kg
Total Tara vægt	0,04 kg
Bruttovægt	0,34 kg
Kubikmeter	0,009735 M3
Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave)	121 °C
Max. rengøringsstemperatur (Opvaskemaskine)	93 °C
Max. brugstemperatur (for fødevarekontakt)	100 °C
Max. brugstemperatur (ikke fødevarekontakt)	100 °C
Min. brugstemperatur ³	-20 °C
Max. tørretemperatur	120 °C
Min. pH-værdi i brugsopløsning	2 pH

Max. pH-værdi i brugsopløsning	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020566028
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705020566025
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.