

56619

Kehrschaufelset geschlossen mit Besen, 370 mm, Schwarz



Kehren Sie trockenen und feuchten Schmutz – mit derselben mühelosen, gleichmäßigen Bewegung. Der Besenkopf mit Winkelschnitt ist mit zwei verschiedenen Borstenarten ausgestattet. Die verschließbare Kehrschaufel verfügt über eine solide Kontaktlippe, um Schmutz einfach und wirksam aufzunehmen.

Technische Daten

Artikelnummer	56619
Borstenhärte	medium
Material	Polypropylen Polyester (PBT) Edelstahl (AISI 304) Aluminium eloxiert
Recycling-Symbol "5", Polypropylen (PP)	Ja
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
Ist Halal und Kosher konform	Ja
VE	4 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	40 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	8 Stk.
Colli Länge/Tiefe	840 mm
Colli Breite	410 mm
Colli Höhe	370 mm
Produkt Länge/Tiefe	370 mm
Breite	240 mm
Höhe	1170 mm
Nettogewicht	1,693 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,0477 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,1823 kg
Total Tare Weight	0,23 kg
Bruttogewicht	1,92 kg.
Kubikmeter	0,103896 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	5705022015340

GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028015402
Zolltarif	96039099
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.

3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.