

31743

Sopborste, 410 mm,
Mjuk/hård, Blå



Denna sopborste är utformad för effektiv rengöring av golv inom livsmedelsindustrin, kök och på restauranger. Den har fasta borstfilament framtill som lossar envis smuts och svårare rester och mjukare filament baktill som samlar upp de finare partiklarna.

Tekniska data

| | |
|--|--|
| Artikelnummer | 31743 |
| Filament längd | 60 mm |
| Material | Polypropylen Polyester Rostfritt stål (AISI 304) |
| I överensstämmelse med (EC) 1935/2004 gällande material för livsmedelskontakt¹ | Ja |
| Producerad i enlighet med EU Regulation 2023/2006/EC of Good Manufacturing Practice | Ja |
| FDA godkänt råmaterial (CFR 21) | Ja |
| Complies with UK 2019 No. 704 on food contact materials | Ja |
| Uppfyller Reach-förordningen (EG) nr 1907/2006 | Ja |
| Användning av ftalater och bisfenol a | Nej |
| Lever upp till Halal och Kosher kraven | Ja |
| Antal per förpackning | 10 St. |
| Antal per pall (80 x 120 x 200 cm) | 480 Stk. |
| Quantity Per Layer (Pallet) | 60 Stk. |
| Colli Längd | 545 mm |
| Colli Bredd | 275 mm |
| Colli Höjd | 220 mm |
| Produkt Längd | 410 mm |
| Produkt Bredd | 90 mm |
| Produkt Höjd | 120 mm |
| Nettovikt | 0,53 kg |
| Vikt påse | 0,0138 kg |
| Vikt kartong | 0,0162 kg |
| Tare total | 0,03 kg |
| Bruttovikt | 0,56 kg |
| Kubikmeter | 0,004428 M3 |
| Rekommenderad steriliseringstemperatur (autoklav) | 121 °C |
| Max rengörings temperatur (Diskmaskin) | 93 °C |
| Max användande temperatur (vid livsmedelskontakt) | 80 °C |
| Max användande temperatur (utan livsmedelskontakt) | 100 °C |
| Min. användare temperatur³ | -20 °C |
| Max. Tork temperatur | 100 °C |
| Min. Ph värde i brukslösning | 2 pH |
| Max. Ph värde i brukslösning | 10,5 pH |
| GTIN-13 nummer | 5705020317439 |

| | |
|-----------------------|----------------|
| GTIN-14 nummer | 15705020317436 |
| Tull nummer | 96039099 |
| Ursprungsland | Denmark |

Ny utrustning måste rengöras, desinficeras och steriliseras och eventuella etiketter ska tas bort före användning med utgångspunkt i avsett användningsområde, t.ex. högrisk- eller lågriskklassat område inom livsmedelsproduktion och allmänna utrymmen eller intensivvårdsavdelningar på sjukhus.

3. Förvara inte produkten under 0° Celsius