

29142

# Besen, Winkelschnitt, 290 mm, Extra hart, Grün



Mit dem vielseitigen Besen mit Winkelschnitt können enge Zwischenräume zwischen Geräten, z.B. vor dem Scheuern, mühelos gereinigt werden. Er ist jedoch auch hervorragend geeignet, um Schmutz und größere Lebensmittelrückstände von feuchten Oberflächen zu entfernen.

# Technische Daten

Artikelnummer	29142
Borstenhärte	Extra hart
Borstenlänge	170 mm
Material	Polypropylen Polyester Edelstahl (AISI 304)
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien <sup>1</sup>	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21) <sup>1</sup>	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, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt	Nein
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	480 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	60 Stk.
Colli Länge	415 mm
Colli Breite	300 mm
Colli Höhe	210 mm
Länge	290 mm
Breite	40 mm
Höhe	270 mm
Nettogewicht	0,463 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" Polyethylen geringer Dichte (LDPE))	0,0129 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,029 kg
Tare total	0,0419 kg
Bruttogewicht	0,5 kg.
Kubikmeter	0,003132 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	80 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur <sup>3</sup>	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	80 °C

<b>Min. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	2 pH
<b>Max. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	10,5 pH
<b>GTIN-13 Nummer</b>	5705020291425
<b>GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)</b>	15705020291422
<b>Zolltarif</b>	96039091
<b>Ursprungsland</b>	Denmark

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.