

29152

Besen, 330 mm, Extra hart, Grün



Mit dem strapazierfähigen Besen können Sie schwere und größere Schmutzpartikel von nassen Innen- und Außenflächen entfernen. Er kann mit allen Stielen von Vikan kombiniert werden.

Technische Daten

| | |
|--|--|
| Artikelnummer | 29152 |
| Borstenhärte | Extra hart |
| Borstenlänge | 105 mm |
| Material | Polypropylen Polyester Edelstahl (AISI 304) |
| 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, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt | Nein |
| VE | 8 Stk. |
| Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm) | 288 Stk. |
| Anzahl pro Lage (Palette) | 32 Stk. |
| Colli Länge | 610 mm |
| Colli Breite | 290 mm |
| Colli Höhe | 200 mm |
| Länge | 330 mm |
| Breite | 100 mm |
| Höhe | 170 mm |
| Nettogewicht | 0,78 kg |
| Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" Polyethylen geringer Dichte (LDPE)) | 0,0138 kg |
| Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP) | 0,0412 kg |
| Tare total | 0,055 kg |
| Bruttogewicht | 0,84 kg. |
| Kubikmeter | 0,00561 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 | 80 °C |

| | |
|--|----------------|
| Min. pH-Wert in Gebrauchslösung | 2 pH |
| Max. pH-Wert in Gebrauchslösung | 10,5 pH |
| GTIN-13 Nummer | 5705020291524 |
| GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl) | 15705020291521 |
| Zolltarif | 96039091 |
| Ursprungsland | 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.

3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.