

29203

Besen, 530 mm, Extrahart, Blau



Besen mit langen, dicken Filamenten. Eignet sich z.B. für die Entfernung von großen Abfallprodukten vom Fußboden, vor der Reinigung oder während der Produktion in der Fleisch- und Fischindustrie. Macht die Reinigung effizienter. Einfach zu reinigen.

Technische Daten

Artikelnummer	29203
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)	Ja
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Ja
Verwendung von Phthalaten und Bisphenol A	Nein
Ist Halal konform	Ja
VE	4 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)	192 Stk.
Quantity Per Layer (Pallet)	24 Stk.
Colli Länge	510 mm
Colli Breite	300 mm
Colli Höhe	210 mm
Länge	530 mm
Breite	90 mm
Höhe	175 mm
Bruttogewicht	1,26 kg.
Nettogewicht	1,17 kg
Kubikmeter	0,0083 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
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020292033
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020292030
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.