

31942

Combi veger, 610 mm, Zacht -hard, Groen



Combi-veger met harde vezels om hardnekkig vuil los te krijgen; de zachte vezels nemen het vuil vervolgens mee. Zeer geschikt voor slagerijen, bakkerijen, restaurants en overige plaatsen waar plakkerig en los vuil ligt.

Technical Data

| | |
|---|--|
| Item Number | 31942 |
| Visuele vezellengte | 60 mm |
| Materiaal | Polypropyleen Polyester Roestvrij staal (AISI 304) |
| Voor Levensmiddelen (EU 1935/2004) DoC ¹ | Ja |
| Geproduceerd volgens EUstandaard 2023/2006/EG betreffende Good Manufacturing Practice (GMP) | Ja |
| FDA goedgekeurd (CFR 21) | Ja |
| Complies with UK 2019 No. 704 on food contact materials | Ja |
| Meets the REACH Regulation (EC) No. 1907/2006 | Ja |
| California Proposition 65 Compliant | Ja |
| Gebruik van phtalaten en bisfenol a | Nee |
| Is Halal and Kosher compliant | Ja |
| Aantal per collo | 10 Pcs. |
| Aantal per pallet (80 x 120 x 180-200 cm) | 240 Pcs. |
| Quantity Per Layer (Pallet) | 40 Pcs. |
| Lengte | 610 mm |
| Breedte | 70 mm |
| Hoogte | 125 mm |
| Netto gewicht | 0,75 kg |
| Gewicht zak (Recycling Symbol "4" Low Density Polyethylene (LDPE)) | 0,0147 kg |
| Gewicht doos (Recycling symbol "20" PAP) | 0,0253 kg |
| Tare total | 0,04 kg |
| Bruto gewicht | 0,79 kg |
| Kubieke meter | 0,005338 M3 |
| Recommended sterilisation temperature (Autoclave) | 121 °C |
| Maximale reinigingstemperatuur (vaatwasser) | 93 °C |
| Maximale gebruikstemperatuur (voor food contact) | 80 °C |
| Maximale gebruikstemperatuur (voor non food contact) | 100 °C |
| Minimale gebruikstemperatuur ³ | -20 °C |
| Maximum droogtemperatuur | 100 °C |
| Min. pH-value in usage concentration | 2 pH |
| Maximale pH-waarde in gebruik | 10,5 pH |
| GTIN-13 code | 5705020319426 |
| GTIN-14 code | 15705020319423 |

Commodity code

96039099

Land van oorsprong

Denmark

Nieuwe materialen moeten worden schoongemaakt, gedesinfecteerd, gesteriliseerd en ontdaan van etiketten vóór ingebruikname en afhankelijk van de toepassing in de voedselverwerkende industrie (high care versus low care omgeving) en in de gezondheidszorg (intensive care versus algemene ruimtes).

3. Do not store the product below 0° Celsius.