

31032

Stoffer/blik combinatie met schuine bezem, 250 mm, Medium, Groen



Een zeer effectieve, lichtgewicht bezem die kan worden gebruikt voor het vegen van zowel droog als nat vuil. Het borstelpatroon is ontworpen met gebruikmaking van 2 draaddiameters.

De buitenste rij vezeldraden is zachter dan de middelste rij, wat een zeer effectieve veegkwaliteit oplevert. De draden onder de schraaprand zijn schuin geplaatst om het vegen dicht bij muren en hoeken, alsook onder werkbanken enz. te vergemakkelijken.

Een effectieve schraper is in het design geïntegreerd om hardnekkig vuil van het oppervlak los te maken.

Technical Data

Item Number	31032
Visuele vezellengte	58 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
Gebruik van phtalaten en bisfenol a	Nee
Is Halal and Kosher compliant	Ja
Design Registration No.	EU 008554125-0001, UK 6139371
Aantal per collo	10 Pcs.
Aantal per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)	700 Pcs.
Quantity Per Layer (Pallet)	70 Pcs.
Lengte	250 mm
Breedte	30 mm
Hoogte	120 mm
Netto gewicht	0,146 kg
Gewicht zak (Recycling Symbol "4" Low Density Polyethylene (LDPE))	0,0078 kg
Gewicht doos (Recycling symbol "20" PAP)	0,02 kg
Tare total	0,0278 kg
Bruto gewicht	0,17 kg
Kubieke meter	0,0009 M3
Recommended sterilisation temperature (Autoclave)	121 °C
Maximale reinigingstemperatuur (vaatwasser)	95 °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	5705022027992
GTIN-14 code	15705028028006

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).

1. See Declaration of Compliance for further details on food contact
3. Do not store the product below 0° Celsius.