

31742

Fejekost, 410 mm, Blød/stiv, Grøn



Denne kost er designet til effektiv rengøring af gulve i fødevareindustrien samt i køkkener og restauranter. De stive børstehår forrest på børsten løsner fastsiddende snavs, mens de bløde børstehår bagest på børsten opsamler fine partikler.

Tekniske data

Varenummer	31742
Børstehårenes stivhed	Blød/stiv
Synlig børstehårslængde	60 mm
Tilslutning	Gevind
Materiale	Polypropylen Polyester (PBT) Rustfrit Stål (AISI 304L)
I overensstemmelse med (EC) 1935/2004 om fødevarekontaktmaterialer ¹	Ja
Lever op til EU Regulativ 2023/2006/EU for God Fremstillingspraksis	Ja
FDA kompatible råvarer (CFR 21) ¹	Ja
Lever op til UK 2019 Nr. 704 vedr. Fødevarekontakt	Ja
Lever op til REACH Regulativ Nr. 1907/2006	Ja
Complies with California Proposition 65	Ja
Lever op til Halal og Kosher krav	Ja
PFAS, Ftalater og BPA bevidst tilsat	Nej
Antal pr. æske	10 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x ca. 180 cm)	480 Stk.
Antal per lag (Palle)	60 Stk.
Colli Længde/Dybde	545 mm
Colli Bredde	275 mm
Colli højde	220 mm
Produkt Længde/Dybde	410 mm
Produkt Bredde	90 mm
Produkt Højde	120 mm
Nettovægt	0,53 kg
Vægt plastfolie (Genbrugsmærke "4")	0,0138 kg
Vægt pap (Recycling symbol "20" PAP)	0,0162 kg
Total Tara vægt	0,03 kg
Bruttovægt	0,56 kg
Kubikmeter	0,004428 M3
Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave)	121 °C
Max. rengøringsstemperatur (Opvaskemaskine)	93 °C
Max. brugstemperatur (for fødevarekontakt)	80 °C
Max. brugstemperatur (ikke fødevarekontakt)	100 °C
Min. brugstemperatur ³	-20 °C
Max. tørretemperatur	100 °C

Min. pH-værdi i brugsopløsning	2 pH
Max. pH-værdi i brugsopløsning	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020317422
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705020317429
Toldpositionsnummer	96039099
UNSPSC Code	47131604
Oprindelsesland ISO Kode	DK
Oprindelsesland	Danmark

Nyt udstyr skal rengøres, desinficeres, steriliseres, og labels fjernes før det tages i brug, i overensstemmelse med de områder, hvor det skal anvendes, dvs. fødevareproduktionsområder med henholdsvis høj eller lav risiko samt almindelige hospitalsområder vs. intensivafdelinger.

3. Opbevar ikke produktet under 0° Celsius.