

31946

Sopborste, 610 mm,  
Mjuk/hård, Gul



Denna sopborste är utformad för effektiv rengöring av golv inom livsmedelsindustrin, kök och på restauranger. Den har fasta borstfilament fram till som lossar envis smuts och svårare rester och mjukare filament baktill som samlar upp de finare partiklarna.

# Tekniska data

<b>Artikelnummer</b>	31946
<b>Filament längd</b>	60 mm
<b>Material</b>	Polypropylen Polyester Rostfritt stål (AISI 304)
<b>I överensstämmelse med (EC) 1935/2004 gällande material för livsmedelskontakt<sup>1</sup></b>	Ja
<b>Producerad i enlighet med EU Regulation 2023/2006/EC of Good Manufacturing Practice</b>	Ja
<b>FDA godkänt råmaterial (CFR 21)</b>	Ja
<b>Complies with UK 2019 No. 704 on food contact materials</b>	Ja
<b>Uppfyller Reach-förordningen (EG) nr 1907/2006</b>	Ja
<b>Användning av ftalater och bisfenol a</b>	Nej
<b>Lever upp till Halal och Kosher kraven</b>	Ja
<b>Antal per förpackning</b>	10 St.
<b>Antal per pall (80 x 120 x 200 cm)</b>	360 Stk.
<b>Quantity Per Layer (Pallet)</b>	40 Stk.
<b>Colli Längd</b>	610 mm
<b>Colli Bredd</b>	290 mm
<b>Colli Höjd</b>	200 mm
<b>Produkt Längd</b>	610 mm
<b>Produkt Bredd</b>	70 mm
<b>Produkt Höjd</b>	125 mm
<b>Nettovikt</b>	0,75 kg
<b>Vikt påse</b>	0,0147 kg
<b>Vikt kartong</b>	0,0253 kg
<b>Tare total</b>	0,04 kg
<b>Bruttovikt</b>	0,79 kg
<b>Kubikmeter</b>	0,005338 M3
<b>Rekommenderad steriliseringstemperatur (autoklav)</b>	121 °C
<b>Max rengörings temperatur ( Diskmaskin )</b>	93 °C
<b>Max användande temperatur (vid livsmedelskontakt)</b>	80 °C
<b>Max användande temperatur (utan livsmedelskontakt)</b>	100 °C
<b>Min. användare temperatur<sup>3</sup></b>	-20 °C
<b>Max. Tork temperatur</b>	100 °C
<b>Min. Ph värde i brukslösning</b>	2 pH
<b>Max. Ph värde i brukslösning</b>	10,5 pH
<b>GTIN-13 nummer</b>	5705020319464

<b>GTIN-14 nummer</b>	15705020319461
<b>Tull nummer</b>	96039099
<b>Ursprungsland</b>	Denmark

Ny utrustning måste rengöras, desinficeras och steriliseras och eventuella etiketter ska tas bort före användning med utgångspunkt i avsett användningsområde, t.ex. högrisk- eller lågriskklassat område inom livsmedelsproduktion och allmänna utrymmen eller intensivvårdsavdelningar på sjukhus.

3. Förvara inte produkten under 0° Celsius