31666

Щетка для подметания с прямой соединительной частью, 310 мм, средний ворс, желтый цвет



Эта щетка с прямым соединением ручки с головкой идеально подходит для

уборки пыли, бумаги и пищевых остатков, таких как кусочки рыбы и мяса оборудования с участков между оборудованием и из-под столов.

Technical Data

Продукт	31666
Видимая длина ворса	78 мм.
Материал	Полипропилен Полиэстер Нержавеющая сталь (AISI 304)
Соответствует Регламенту ЕС 1935/2004 о материалах, контактирующих с продуктами питания[1]	Да
Произведено в соответствии с EU Регламентом 2023/2006/EC Надлежащей Производственной Практики	Да
Сырьё соответствующее требованиям FDA (CFR 21)	Да
Соответствует британскому Регламенту UK 2019 № 704 о веществах, контактирующих с пищевой продукцией	Да
Отвечает Регламенту №1272/2013 (REACH)	Да
California Proposition 65 Compliant	Да
Используется Фталаты И БИСФЕНОЛ А	Нет
ХАЛЯЛЬ И КОШЕР	Да
Кол-во в коробке	15 шт
Количество на паллете (80 x 120 x 180- 200 см)	450 Pcs.
Количество слоев на паллете	90 шт
Длина	310 мм
Ширина	60 мм
Высота	140 мм
Вес, нетто	0,43 кг
Вес пакета (Код переработки "4" полиэтилен низкой плотности (ПЭНП))	0,0087 kg
Вес коробки (Recycling symbol "20" PAP)	0,0307 kg
Tare total	0,0394 kg
Вес, брутто	0,47 кг
Куб.м.	0,002604 M3
Рекомендованная температура стерилизации (автоклавирования)	121 °C
Макс температура очистки (Посудомоечная машина)	93 °C
Макс температура использования (контакт с продуктом)	80 °C
Макс температура использования (без контакта с продуктом)	100 °C
Мнимальная температура использования[3]	-20 °C
Максимальная температура сушки	100 °C
Мин. pH используемой концентрации растворов	2 pH
Макс. pH используемой концентрации растворов	10,5 pH

GTIN-13 номер	5705020316661
GTIN-14 номер	15705020316668
Код ТНВЭД	96039099
Страна происхождения	Denmark

Перед использованием по прямому назначению (например, в зонах высокого и низкого риска для продуктов питания, в общих помещениях медицинского учреждения или в реанимационных) новые инструменты необходимо помыть, продезинфицировать и очистить от всех наклеек.

1. Для получения подробной информации о контакте с продуктами питания см. Декларацию Соответствия.

3. Не хранить при отрицательных температурах.