

31749

# Sopborste, 410 mm, Mjuk/hård, Svart



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

# Tekniska data

Artikelnummer	31749
Styvhet	Mjuk/hård
Filament längd	60 mm
Material	Polypropylen Polyester (PBT) Rostfritt stål (AISI 304)
I överensstämmelse med (EC) 1935/2004 gällande material för livsmedelskontakt <sup>1</sup>	Ja
Producerad i enlighet med EU Regulation 2023/2006/EC of Good Manufacturing Practice	Ja
FDA godkänt råmaterial (CFR 21) <sup>1</sup>	Ja
Complies with UK 2019 No. 704 on food contact materials	Ja
Uppfyller Reach-förordningen (EG) nr 1907/2006	Ja
Complies with California Proposition 65	Ja
Lever upp till Halal och Kosher kraven	Ja
PFAS, ftalater och BPA tillsatts avsiktligt	Nej
Antal per förpackning	10 St.
Antal per pall (80 x 120 x 180-200 cm)	480 Stk.
Quantity Per Layer (Pallet)	60 Stk.
Colli Längd	545 mm
Colli Bredd	275 mm
Colli Höjd	220 mm
Produkt Längd	410 mm
Produkt Bredd	90 mm
Produkt Höjd	120 mm
Nettovikt	0,53 kg
Vikt påse (Återvinningssymbol "4" Lågdensitetspolyeten (LDPE))	0,0138 kg
Vikt kartong (Recycling symbol "20" PAP)	0,0162 kg
Tare total	0,03 kg
Bruttovikt	0,56 kg
Kubikmeter	0,004428 M3
Rekommenderad steriliseringstemperatur (autoklav)	121 °C
Max rengörings temperatur ( Diskmaskin )	93 °C
Maxtemperatur användning (vid livsmedelskontakt)	80 °C
Maxtemperatur användning (utan livsmedelskontakt)	100 °C
Min. temperatur användning	-20 °C
Max. Tork temperatur	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>	5705020317491
<b>GTIN-14 nummer</b>	15705020317498
<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