

31742

Escoba, 410 mm,
Blandas/duras, Verde



Diseñada para una limpieza eficaz de suelos en el sector alimentario, así como en cocinas y restaurantes, esta escoba tiene unas cerdas delanteras fuertes que ayudan a desprender la suciedad difícil y los residuos resistentes, mientras que las posteriores son más blandas para recoger las partículas más finas.

Datos técnicos

Número de Artículo	31742
Rigidez de las cerdas	Blandas/duras
Longitud del filamento visible	60 mm
Conexión	Rosca
Material	Polipropileno Poliéster (PBT) Acero inoxidable (AISI 304L)
Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos ¹	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) N° 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Si
Material prima probada por la FDA (21) ¹	Si
Cumple con UK 2019 No. 704 sobre materiales en contacto con alimentos	Si
Conforme con el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH)	Si
Complies with California Proposition 65	Si
Cumple con Halal y Kosher	Si
PFAS, ftalatos y BPA están añadidos intencionalmente	No
Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	480 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	60 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	545 mm
Caja Ancho	275 mm
Caja Altura	220 mm
Longitud/Profundidad	410 mm
Ancho	90 mm
Altura	120 mm
Peso Neto	0.53 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.0138 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.0162 kg
Total Tare Weight	0.03 kg
Peso Bruto	0.56 kg
Metro cúbico	0.004428 M3
Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	93 °C
Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos)	80 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	100 °C
Temperatura mínima de uso ³	-20 °C

Temperatura máxima de secar	100 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH
pH máxi. de concentración durante el uso	10.5 pH
Codigo GTIN-13	5705020317422
Codigo GTIN-14	15705020317429
Codigo de mercancía	96039099
UNSPSC Code	47131604
País de Origen Código ISO	DK
País de Origen	Dinamarca

Por ello, todos los equipos nuevos se deben limpiar, desinfectar, esterilizar y todas etiquetas deben ser quitadas, antes de su utilización, del modo adecuado para el uso que vayan a recibir, es decir, si se trata de una zona de producción de alimentos de bajo riesgo o de alto riesgo, si se van a utilizar en zonas hospitalarias generales o en unidades de cuidados intensivos, etc.

3. No almacene el producto por debajo de 0° Celsius.