Combi veger

410 mm, Zacht-hard, Zwart



Item Number: 31749

Combi-veger met harde vezels om hardnekkig vuil los te krijgen; de zachte vezels nemen het vuil vervolgens mee. Zeer geschikt voor slagerijen, bakkerijen, restaurants en overige plaatsen waar plakkerig en los vuil ligt.

Algemene Informatie

Vezelomschrijving	Zacht-hard
Connection	Draad
Kleur	Zwart
Materiaal	Polypropyleen, Polyester (PBT), Roestvrij staal (AISI 304L)
UNSPSC Code	47131604
Land van oorsprong	Denmark

Productafmetingen

Visuele vezellengte	56 mm
Product Length/Depth	410 mm
Breedte	90 mm
Hoogte	120 mm
Netto gewicht	0,53 kg

Verpakkings- en Verzendgegevens

Aantal per collo	10 Pcs.
Aantal per laag (pallet)	40 Pcs.
Aantal per pallet (80 x 120 x 180 cm)	280 Pcs.
Collo lengte/Diepte	545 mm
Collo breedte	275 mm
Collo hoogte	220 mm
Plasticverpakking (recyclingsymbool “4”) - LDPE per stuk	0,0138 kg
Papieren verpakking (recyclingsymbool “20” PAP) per stuk	0,0162 kg
Total Tare Weight	0,03 kg
Bruto gewicht	0,56 kg
Kubieke meter	0.004428 M3
GTIN-13 code	5705020317491
GTIN-14 code	15705020317498
Commodity code	96039099

Item Number: 31749

Compliance- en Standaarddetails

Voor Levensmiddelen (EU 1935/2004) DoC [1]	Ja
Geproduceerd volgens EUstandaard 2023/2006/EG betreffende Good Manufacturing Practice (GMP)	Ja
FDA goedgekeurd (CFR 21)[1]	Ja
Complies with UK 2019 No. 704 on food contact materials	Ja
Meets the REACH Regulation (EC) No. 1907/2006	Ja
Complies with California Proposition 65	Ja
Is Halal and Kosher compliant	Ja
PFAS opzettelijk toegevoegd	Nee

Gebruiksbeperkingen

Recommended sterilisation temperature (Autoclave)	121 °C
Maximale reinigingstemperatuur (vaatwasser)	93 °C
Maximale gebruikstemperatuur (voor food contact)	80 °C
Maximale gebruikstemperatuur (voor non food contact)	100 °C
Minimale gebruikstemperatuur[3]	-20 °C
Maximum droogtemperatuur	100 °C
Min. pH-value in usage concentration	2 pH
Maximale pH-waarde in gebruik	10,5 pH

Nieuwe materialen moeten worden schoongemaakt, gedesinfecteerd, gesteriliseerd en ontdaan van etiketten vóór ingebruikname en afhankelijk van de toepassing in de voedselverwerkende industrie (high care versus low care omgeving) en in de gezondheidszorg (intensive care versus algemene ruimtes).
3. Do not store the product below 0° Celsius.