

# Escoba

300 mm, Medias, Verde



Número de artículo: 70682



Recoja con eficacia restos de suciedad y de alimentos de tamaño medio tanto en entornos secos como húmedos con esta resistente escoba, ideal para usarse en áreas pequeñas de producción de alimentos. Compatible con todos los mangos Vikan.

## Información General

Rigidez de las cerdas	Medias
Conexión	Rosca
Color	Verde
Material	Polipropileno, Poliéster (PBT), Acero inoxidable (AISI 304L)
UNSPSC Code	47131604
País de Origen	Dinamarca

## Dimensiones del Producto

Longitud del filamento visible	60 mm
Longitud/Profundidad	300 mm
Ancho	90 mm
Altura	130 mm
Peso Neto	0.61 kg

## Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	480 Pzas.
Cantidad por capa (palé)	60 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	405 mm
Caja Ancho	350 mm
Caja Altura	220 mm
Envase de plástico (símbolo de reciclaje "4") – LDPE por unidad	0.0087 kg
Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje "20" PAP) por unidad	0.035 kg
Total Tare Weight	0.0437 kg
Peso Bruto	0.65 kg
Metro cúbico	0.00351 M3
Codigo GTIN-13	5705020706820
Codigo GTIN-14	15705020706827
Codigo de mercancía	96039099

Número de artículo: 70682

## Detalles de Cumplimiento y Normas

Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos <sup>1</sup>	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) N° 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Si
Material prima probada por la FDA (21) <sup>1</sup>	Si
Cumple con UK 2019 No. 704 sobre materiales en contacto con alimentos	Si
Complies with California Proposition 65	Si
Cumple con Halal y Kosher	Si
PFAS añadidos intencionalmente	No

## Límites de Uso

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 <sup>3</sup>	-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

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.

