

5380773

# Rohrreiniger für Stiel, Ø77 mm, medium, Blau



Mit dem vielseitigen Rohrreiniger lassen sich Rohre und Schläuche von Geräten wie z. B. Fisch-Sortiermaschinen oder Fleischwölfen mühelos reinigen. Er kann mit allen Stielen von Vikan kombiniert werden.

# Technische Daten

<b>Artikelnummer</b>	5380773
<b>Borstenhärte</b>	medium
<b>Borstenlänge</b>	24 mm
<b>Material</b>	Polypropylen Polyester (PBT) Edelstahl (AISI 304)
<b>Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien<sup>1</sup></b>	Ja
<b>Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)</b>	Ja
<b>FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)<sup>1</sup></b>	Ja
<b>Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt</b>	Ja
<b>Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006</b>	Ja
<b>Complies with California Proposition 65</b>	Ja
<b>Ist Halal und Kosher konform</b>	Ja
<b>PFAS, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt</b>	Nein
<b>VE</b>	10 Stk.
<b>Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)</b>	640 Stk.
<b>Anzahl pro Lage (Palette)</b>	80 Stk.
<b>Colli Länge</b>	380 mm
<b>Colli Breite</b>	290 mm
<b>Colli Höhe</b>	180 mm
<b>Produkt Durchmesser</b>	77 mm
<b>Länge</b>	155 mm
<b>Breite</b>	80 mm
<b>Nettogewicht</b>	0,12 kg
<b>Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" ) LDPE ≥ PCR 30%</b>	0,0044 kg
<b>Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)</b>	0,02 kg
<b>Tare total</b>	0,0244 kg
<b>Bruttogewicht</b>	0,14 kg.
<b>Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)</b>	121 °C
<b>Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)</b>	93 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)</b>	80 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)</b>	100 °C
<b>Min. Gebrauchtemperatur<sup>3</sup></b>	-20 °C
<b>Max. Trocknungstemperatur</b>	100 °C
<b>Min. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	2 pH

<b>Max. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	10,5 pH
<b>GTIN-13 Nummer</b>	5705025380377
<b>GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)</b>	15705025380374
<b>Zolltarif</b>	96039099
<b>Ursprungsland</b>	Denmark

Neue Geräte sollten daher vor der erstmaligen Verwendung mit Blick auf den geplanten Einsatzbereich, d.h. Lebensmittelproduktion mit hohem bzw. geringerem Risiko, allgemeine Krankenhausbereiche bzw. Intensivstationen, gereinigt, desinfiziert, sterilisiert und alle Etiketten entfernt werden.

3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.