

Rohrreiniger für flexiblen Stiel

Ø40 mm, 200 mm, Medium, Blau



Artikel Nr.: 53683

Der vielseitige Rohrreiniger wurde für die Reinigung von Rohren in Molkereien, Brauereien und der Fischindustrie entwickelt. Er kann mit den flexiblen Stielen mit der Artikel-Nr. 53515 bzw. 53525 von Vikan kombiniert werden.

Allgemeine Informationen

Borstenhärte	Medium
Farbe	Blau
Material	Polyester (PBT), Edelstahl (AISI 303Cu), Edelstahl (AISI 304Cu)
UNSPSC Code	27113002
Ursprungsland	Dänemark

Produktabmessungen

Produkt Durchmesser	40 mm
Produkt Länge/Tiefe	200 mm
Produkt Breite	40 mm
Produkt Höhe	20 mm
Nettogewicht	0,04 kg

Verpackungs- und Versanddetails

VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	960 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	80 Stk.
Colli Länge/Tiefe	320 mm
Colli Breite	285 mm
Colli Höhe	55 mm
Kunststoffverpackung (Recyclingsymbol „4“) – LDPE pro Stück	0,0037 kg
Papierverpackung (Recyclingsymbol „20“ PAP) pro Stück	0,014 kg
Total Tare Weight	0,0177 kg
Bruttogewicht	0,06 kg.
Kubikmeter	0,00016 M3
GTIN-13 Nummer	5705020536830
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020536837
Zolltarif	96039099

Compliance- und Standarddetails

Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien ¹	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21) ¹	Ja
Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt	Ja
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Ja
Complies with California Proposition 65	Ja
Ist Halal und Kosher konform	Ja
PFAS absichtlich hinzugefügt	Nein

Nutzungsbeschränkungen

Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	80 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur ³	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	100 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH

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.

1. Siehe für weitere Informationen zum Lebensmittelkontakt die Konformitätserklärung.

3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.