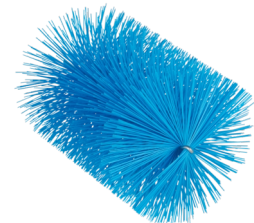


Rohrreiniger für flexiblen Stiel

Ø120 mm, 210 mm, Medium, Blau



Artikel Nr.: 53943

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

Borstenlänge	56 mm
Produkt Durchmesser	120 mm
Produkt Länge/Tiefe	210 mm
Nettogewicht	0,09 kg

Verpackungs- und Versanddetails

VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	420 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	60 Stk.
Colli Länge/Tiefe	715 mm
Colli Breite	295 mm
Colli Höhe	210 mm
Kunststoffverpackung (Recyclingsymbol „4“) – LDPE pro Stück	0,0087 kg
Papierverpackung (Recyclingsymbol „20“ PAP) pro Stück	0,05 kg
Total Tare Weight	0,0587 kg
Bruttogewicht	0,15 kg.
GTIN-13 Nummer	5705022005891
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028005908
Zolltarif	96039099

Compliance- und Standarddetails

Artikel Nr.: 53943

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.