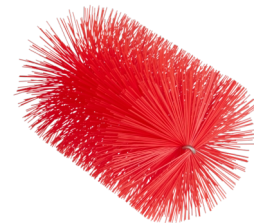


Rohrreiniger für flexiblen Stiel

Ø120 mm, 210 mm, Medium, Rot



Artikel Nr.: 53944

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 | Rot |
| 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 | 5705022036895 |
| GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl) | 15705028036902 |
| Zolltarif | 96039099 |

Compliance- und Standarddetails

Artikel Nr.: 53944

| | |
|--|------|
| 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.