

71702

Ultra Hygiene Wasserabzieher, 700 mm, Grün



Der ultrahygienische Wasserabzieher sorgt für ein hohes Maß an Hygiene und eine effektive Wasserentfernung an Wänden sowie auf Böden und Tischen. Das angewinkelte Abzieher-Blatt erleichtert das Entfernen von Wasser aus Ecken und anderen schwer zugänglichen Bereichen. Der Spritzschutz sorgt dafür, dass das entfernte Wasser nicht auf die trockenen Oberflächen spritzt.

Technische Daten

Artikelnummer	71702
Verbindung	Gewinde
Material	Polypropylen TPE Gummi
Recycling-Symbol "7", Verschiedene Kunststoffe	Ja
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, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt	Nein
Designregistrierungsnummer	EU 002364190-1-8, GB 90023641900001-8
VE	15 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	480 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	60 Stk.
Colli Länge	710 mm
Colli Breite	300 mm
Colli Höhe	210 mm
Produkt Länge/Tiefe	700 mm
Breite	70 mm
Höhe	85 mm
Nettogewicht	0,41 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4") LDPE ≥ PCR 30%	0,0103 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,029 kg
Tare total	0,0393 kg
Bruttogewicht	0,45 kg.
Kubikmeter	0,004165 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	50 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur ³	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	120 °C

Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020717024
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020717021
Zolltarif	96039099
Ursprungsland	Dänemark

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.