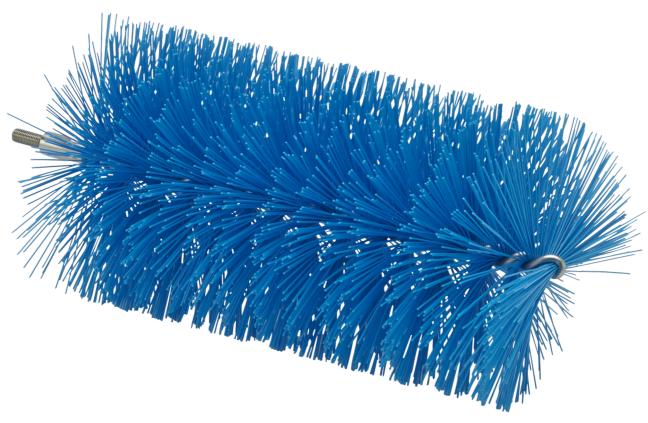
Rohrreiniger für flexiblen Stiel, Ø90 mm, 200 mm, medium, Blau







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.

Technische Daten

Artikelnummer	53913
Borstenhärte	medium
Borstenlänge	90 mm
Material	Polyester (PBT) Edelstahl (AISI 304)
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien¹	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
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	480 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	60 Stk.
Colli Länge	415 mm
Colli Breite	295 mm
Colli Höhe	215 mm
Produkt Durchmesser	90 mm
Produkt Länge/Tiefe	200 mm
Breite	92 mm
Höhe	92 mm
Nettogewicht	0,07 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4") LDPE ≥ PCR 30%	0,0063 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0187 kg
Tare total	0,025 kg
Bruttogewicht	0,1 kg.
Kubikmeter	0,001693 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	80 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur³	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	100 °C

Min. pH-Wert in Gebrauchlslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchlösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020535932
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020535939
Zolltarif	96039099
Ursprungsland	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.

- 1. Siehe für weitere Informationen zum Lebensmittelkontakt die Konformitätserklärung.
- 3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.