

5380505

Rohrreiniger für Stiel, Ø50 mm, Hart, Weiß



Mit dem vielseitigen Rohrreiniger lassen sich Rohre und Schläuche von Geräten wie z. B. Fisch-Sortiermaschinen oder Fleischwölfen mühelos reinigen. Er kann mit allen Stielen von Vikan kombiniert werden.

Technische Daten

Artikelnummer	5380505
Borstenhärte	Hart
Borstenlänge	10 mm
Verbindung	Gewinde
Material	Polypropylen Polyester (PBT) Edelstahl (AISI 304L)
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
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	2800 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	200 Stk.
Colli Länge/Tiefe	290 mm
Colli Breite	155 mm
Colli Höhe	110 mm
Produkt Durchmesser	50 mm
Produkt Länge/Tiefe	140 mm
Breite	50 mm
Nettogewicht	0,11 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,0027 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,018 kg
Total Tare Weight	0,0207 kg
Bruttogewicht	0,13 kg.
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
GTIN-13 Nummer	5705025380506
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705025380503
Zolltarif	96039099
Ursprungsland ISO Code	DK
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.

3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.