

53801035

Rohrreiniger für Stiel, Ø103 mm, medium, Weiß



Reinigen Sie mit dem vielseitigen Rohrreiniger mühelos Rohre und Schläuche von Geräten wie z. B. Fleischwölfen. Er kann mit allen Stielen von Vikan kombiniert werden.

Technische Daten

Artikelnummer	53801035
Borstenhärte	medium
Borstenlänge	37 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)	576 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	60 Stk.
Colli Länge/Tiefe	415 mm
Colli Breite	300 mm
Colli Höhe	210 mm
Produkt Durchmesser	103 mm
Produkt Länge/Tiefe	170 mm
Breite	100 mm
Höhe	100 mm
Nettogewicht	0,16 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,0063 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,028 kg
Total Tare Weight	0,0343 kg
Bruttogewicht	0,19 kg.
Kubikmeter	0,0017 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 Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705025380100
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705025380107
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.