

77555

# Wasserabzieher mit austauschb. Kassette, 700mm, Weiß



Der Wasserabzieher mit austauschbarer Kassette und Zellkautschuk ist für sämtliche Reinigungsarbeiten geeignet. Er lässt sich mit jedem Stiel von Vikan kombinieren. Die Ersatzkassette (Artikel-Nr. 77755 oder 77759) kann zum Säubern oder Austauschen leicht entfernt werden.

# Technische Daten

Artikelnummer	77555
Verbindung	Gewinde
Material	Polypropylen Zellkautschuk
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien <sup>1</sup>	Nein
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21) <sup>1</sup>	Nein
Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt	Nein
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Ja
Complies with California Proposition 65	Nein
Ist Halal und Kosher konform	Ja
PFAS, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt	Nein
Angemeldete Patent - Nummer	EP2227129 validated in DK, DE, FR and GB. DE 602008048400.9
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	280 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	40 Stk.
Colli Länge/Tiefe	710 mm
Colli Breite	295 mm
Colli Höhe	210 mm
Produkt Länge/Tiefe	700 mm
Breite	80 mm
Höhe	110 mm
Nettogewicht	0,33 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" )	0,0103 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,05 kg
Total Tare Weight	0,0603 kg
Bruttogewicht	0,39 kg.
Kubikmeter	0,00616 M3
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	80 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	80 °C
Min. Gebrauchtemperatur <sup>3</sup>	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	70 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020775550
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020775557

<b>Zolltarif</b>	96039099
<b>Ursprungsland ISO Code</b>	DK
<b>Ursprungsland</b>	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.