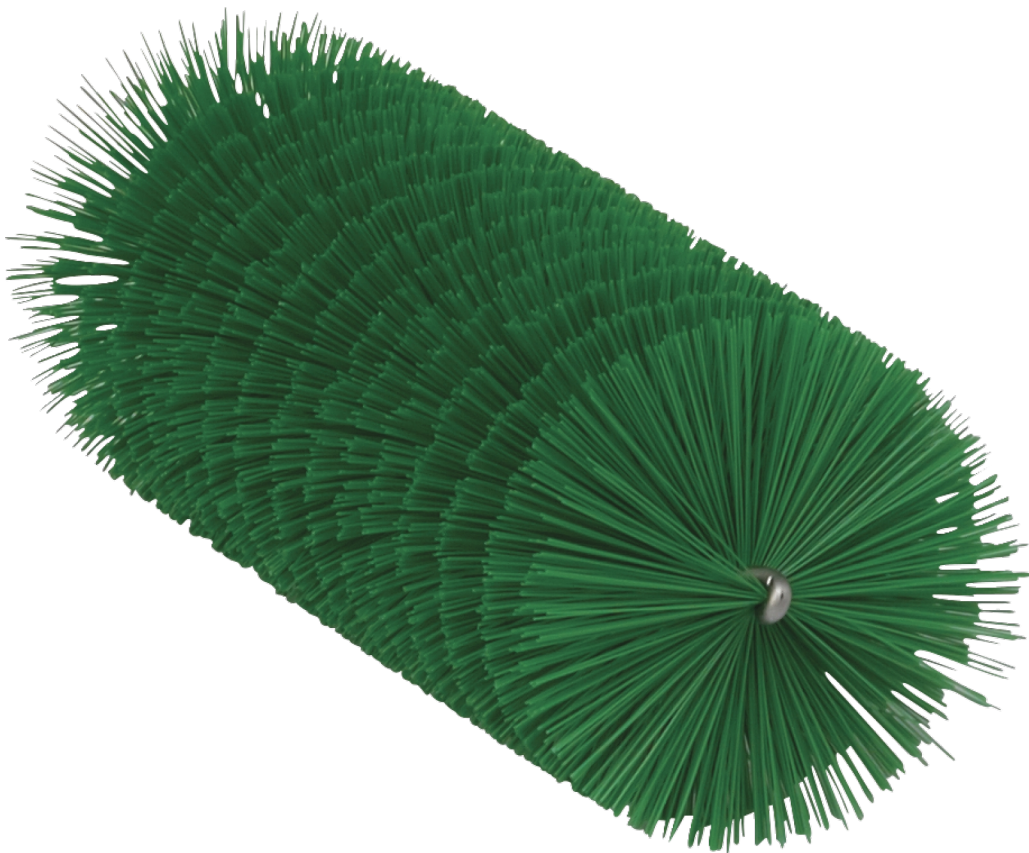


53562

Rohrreiniger für flexiblen Stiel, Ø60 mm, 200 mm, medium, Grün



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	53562
Borstenhärte	medium
Borstenlänge	28 mm
Material	Polyester (PBT) Edelstahl (AISI 303Cu) Edelstahl (AISI 304Cu)
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	12 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	1440 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	120 Stk.
Colli Länge/Tiefe	385 mm
Colli Breite	290 mm
Colli Höhe	130 mm
Produkt Durchmesser	60 mm
Produkt Länge/Tiefe	200 mm
Breite	65 mm
Höhe	60 mm
Nettogewicht	0,05 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,0037 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0217 kg
Total Tare Weight	0,0254 kg
Bruttogewicht	0,08 kg.
Kubikmeter	0,00078 M3
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	5705020535628
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020535625
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.

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