

77353

Ersatzkassette, hygienisch, 700 mm, Blau



Die Ersatzkassette eignet sich für die hygienischen Wasserabzieher mit Fest- oder Drehgelenk (Artikel-Nr. 7715x oder 7725x) von Vikan.

Technische Daten

Artikelnummer	77353
Material	Polypropylen TPE Gummi
Recycling-Symbol "7", Verschiedene Kunststoffe	Ja
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
Angemeldete Patent - Nummer	EP2227129 validated in DK, DE, FR and GB. DE 602008048400.9
VE	20 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	640 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	80 Stk.
Colli Länge/Tiefe	710 mm
Colli Breite	295 mm
Colli Höhe	210 mm
Produkt Länge/Tiefe	700 mm
Breite	25 mm
Höhe	45 mm
Nettogewicht	0,2 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,0103 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0153 kg
Total Tare Weight	0,0256 kg
Bruttogewicht	0,23 kg.
Kubikmeter	0,000787 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	50 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur ³	-30 °C
Max. Trocknungstemperatur	120 °C

Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020773532
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020773539
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.