

Rohrreiniger für Stiel

Ø103 mm, medium, Blau



Artikel Nr.: 53801033

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.

Allgemeine Informationen

Farbe	Blau
Material	Polypropylen, Polyester (PBT), Edelstahl (AISI 304L)
UNSPSC Code	27113002
Ursprungsland ISO Code	DK
Ursprungsland	Dänemark

Produktabmessungen

Produkt Länge/Tiefe	170 mm
Breite	100 mm
Höhe	100 mm
Nettogewicht	0,16 kg

Verpackungs- und Versanddetails

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
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4") je Stk.	0,0063 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP) je Stk.	0,028 kg
Total Tare Weight	0,0343 kg
Bruttogewicht	0,19 kg.
Kubikmeter	0,0017 M3
GTIN-13 Nummer	5705025380315
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705025380312
Zolltarif	96039099

Compliance- und Standarddetails

Artikel Nr.: 53801033

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 absichtlich hinzugefügt	Nein

Technische Daten

Borstenhärte	medium
Borstenlänge	37 mm
Verbindung	Gewinde
Produkt Durchmesser	103 mm

Nutzungsbeschränkungen

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

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.