

Wasserabzieher mit austauschb. Kassette

600mm, Rot



Artikel Nr.: 77544

Der doppelblättrige Wasserabzieher mit Zellkautschuk eignet sich hervorragend, um Wasser und Lebensmittelrückständen von sämtlichen Böden mühelos zu entfernen. Er lässt sich mit jedem Stiel von Vikan kombinieren. Die Ersatzkassette (Artikel-Nr. 77745 oder 77749) kann zum Säubern oder Austauschen leicht entfernt werden.

Allgemeine Informationen

Verbindung	Gewinde
Farbe	Rot
Material	Polypropylen, Zellkautschuk
UNSPSC Code	47121812
Ursprungsland	Dänemark

Produktabmessungen

Produkt Länge/Tiefe	600 mm
Breite	85 mm
Höhe	115 mm
Nettogewicht	0,29 kg

Verpackungs- und Versanddetails

VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	280 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	40 Stk.
Colli Länge/Tiefe	610 mm
Colli Breite	290 mm
Colli Höhe	200 mm
Kunststoffverpackung (Recyclingsymbol „4“) – LDPE pro Stück	0,009 kg
Papierverpackung (Recyclingsymbol „20“ PAP) pro Stück	0,031 kg
Total Tare Weight	0,04 kg
Bruttogewicht	0,33 kg.
Kubikmeter	0,005865 M3
GTIN-13 Nummer	5705020775444
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020775441
Zolltarif	96039099

Compliance- und Standarddetails

Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien ¹	Nein
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21) ¹	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 absichtlich hinzugefügt	Nein

Nutzungsbeschränkungen

Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	80 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	80 °C
Min. Gebrauchtemperatur ³	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	70 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH

Design- und Patentanmeldungsdetails

Angemeldete Patent - Nummer	EP2227129 validated in DK, DE, FR and GB. DE 602008048400.9
-----------------------------	---

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.