

# Flexibelt forlængerskaft t/53515

Ø5 mm, 812 mm

Varenummer: 5346



Rengør nemt lange, krumme rør indvendigt med dette forlængerskaft til det fleksible skaft (53515). Kan bruges med vilkårligt mange forlængerskafter, 5346 afhængigt af rørets længde. Kan bruges med rørbørster (5354x, 5356x, 5365x, 5368x, 5391x, 5394x og 5396x).

## Generelle Oplysninger

Farve	Hvid
Materiale	Rustfrit Stål (AISI 303), Rustfrit Stål (AISI 304Cu), Rustfrit Stål (AISI 303C)
Oprindelsesland ISO Kode	DK
Oprindelsesland	Danmark

## Produkt Dimensioner

Produkt Længde/Dybde	812 mm
Produkt Bredde	5 mm
Produkt Højde	5 mm
Nettovægt	0,1 kg

## Emballage- og Forsendelsesdetaljer

Antal pr. æske	10 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x ca. 180 cm)	400 Stk.
Antal per lag (Palle)	40 Stk.
Colli Længde/Dybde	835 mm
Colli Bredde	145 mm
Colli højde	65 mm
Papemballage (Recycling symbol "20" PAP) pr. Stk.	0,027 kg
Total Tara vægt	0,027 kg
Bruttovægt	0,13 kg
Kubikmeter	2E-05 M3
GTIN-13 Nummer	5705020053467
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705020053464
Toldpositionsnummer	72230091

## Overensstemmelse- & Standard Information

I overensstemmelse med (EC) 1935/2004 om fødevarekontaktmaterialer<sup>1</sup>

Ja

## Varenummer: 5346

Lever op til EU Regulativ 2023/2006/EU for God Fremstillingspraksis	Ja
FDA kompatible råvarer (CFR 21) <sup>1</sup>	Ja
Lever op til UK 2019 Nr. 704 vedr. Fødevarekontakt	Ja
Lever op til REACH Regulativ Nr. 1907/2006	Ja
Lever op til California Proposition 65	Ja
Lever op til Halal og Kosher krav	Ja
PFAS bevidst tilsat	Nej

## Tekniske Data

Produkt diameter	5 mm
------------------	------

## Anvendelsesbegrænsninger

Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave)	121 °C
Max. rengøringstemperatur (Opvaskemaskine)	93 °C
Max. brugstemperatur (for fødevarekontakt)	100 °C
Max. brugstemperatur (ikke fødevarekontakt)	100 °C
Min. brugstemperatur <sup>3</sup>	5 °C
Max. tørretemperatur	120 °C

Nyt udstyr skal rengøres, desinficeres, steriliseres, og labels fjernes før det tages i brug, i overensstemmelse med de områder, hvor det skal anvendes, dvs. fødevareproduktionsområder med henholdsvis høj eller lav risiko samt almindelige hospitalsområder vs. intensivafdelinger.

1. Se overensstemmelseserklæringen vedr. detaljer omkring fødevarekontakt.

3. Opbevar ikke produktet under 0° Celsius.