

53653



# Rohrreiniger für flexiblen Stiel, Ø20 mm, 200 mm, medium, Blau



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

<b>Artikelnummer</b>	53653
<b>Borstenhärte</b>	medium
<b>Material</b>	Polypropylen Polyester Edelstahl (AISI 304)
<b>Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien<sup>1</sup></b>	Ja
<b>Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)</b>	Ja
<b>FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)<sup>1</sup></b>	Ja
<b>Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt</b>	Ja
<b>Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006</b>	Ja
<b>Complies with California Proposition 65</b>	Ja
<b>Ist Halal und Kosher konform</b>	Ja
<b>PFAS, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt</b>	Nein
<b>VE</b>	10 Stk.
<b>Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)</b>	4400 Stk.
<b>Anzahl pro Lage (Palette)</b>	220 Stk.
<b>Colli Länge</b>	280 mm
<b>Colli Breite</b>	125 mm
<b>Colli Höhe</b>	80 mm
<b>Produkt Durchmesser</b>	20 mm
<b>Länge</b>	200 mm
<b>Breite</b>	20 mm
<b>Höhe</b>	20 mm
<b>Nettogewicht</b>	0,03 kg
<b>Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" Polyethylen geringer Dichte (LDPE))</b>	0,0037 kg
<b>Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)</b>	0,007 kg
<b>Tare total</b>	0,0107 kg
<b>Bruttogewicht</b>	0,04 kg.
<b>Kubikmeter</b>	8E-05 M3
<b>Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)</b>	121 °C
<b>Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)</b>	93 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)</b>	80 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)</b>	100 °C
<b>Min. Gebrauchtemperatur<sup>3</sup></b>	-20 °C
<b>Max. Trocknungstemperatur</b>	100 °C

<b>Min. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	2 pH
<b>Max. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	10,5 pH
<b>GTIN-13 Nummer</b>	5705020536533
<b>GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)</b>	15705020536530
<b>Zolltarif</b>	96039099
<b>Ursprungsland</b>	Denmark

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.