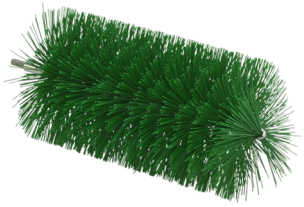
Rohrreiniger für flexiblen Stiel

Ø90 mm, 200 mm, Medium, Grün



Artikel Nr.: 53912

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.

Allgemeine Informationen

Borstenhärte	Medium
Farbe	Grün
Material	Polyester (PBT), Edelstahl (AISI 303Cu), Edelstahl (AISI 304Cu)
UNSPSC Code	27113002
Ursprungsland	Dänemark

Produktabmessungen

Borstenlänge	90 mm
Produkt Durchmesser	90 mm
Produkt Länge/Tiefe	200 mm
Produkt Breite	92 mm
Produkt Höhe	92 mm
Nettogewicht	0,07 kg

Verpackungs- und Versanddetails

VE	10 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	60 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	420 Stk.
Colli Länge/Tiefe	415 mm
Colli Breite	295 mm
Colli Höhe	215 mm
Kunststoffverpackung (Recyclingsymbol „4“) - LDPE pro Stück	0,0063 kg
Papierverpackung (Recyclingsymbol „20“ PAP) pro Stück	0,0187 kg
Total Tare Weight	0,025 kg
Bruttogewicht	0,1 kg.
Kubikmeter	0.001693 M3
GTIN-13 Nummer	5705020539121
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020539128
Zolltarif	96039099

Artikel Nr.: 53912

Compliance- und Standarddetails

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

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 Gebrauchlslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchlösung	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.
1. Siehe für weitere Informationen zum Lebensmittelkontakt die Konformitätserklärung.
3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.