

55104

Padhalter, Handmodell, 230 mm, Rot



Befestigen Sie die Reinigungspads 5523, 5524 und 5525 mit den Edelstahlhaken an diesem stabilen, langlebigen und verschleißbaren Padhalter. Ideal für die Reinigung von Einrichtungs-Außenflächen und die Reinigung von Wänden.

Technische Daten

| | |
|--|--|
| Artikelnummer | 55104 |
| Material | Polypropylen Edelstahl (AISI 304) Nylon |
| Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien ¹ | Nein |
| 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 | Nein |
| Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 | Ja |
| Complies with California Proposition 65 | Ja |
| Ist Halal und Kosher konform | Ja |
| PFAS, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt | Nein |
| VE | 10 Stk. |
| Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm) | 800 Stk. |
| Anzahl pro Lage (Palette) | 0 Stk. |
| Colli Länge | 375 mm |
| Colli Breite | 290 mm |
| Colli Höhe | 135 mm |
| Länge | 230 mm |
| Breite | 95 mm |
| Höhe | 80 mm |
| Nettogewicht | 0,23 kg |
| Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4") LDPE ≥ PCR 30% | 0,0055 kg |
| Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP) | 0,026 kg |
| Tare total | 0,0315 kg |
| Bruttogewicht | 0,26 kg. |
| Kubikmeter | 0,001748 M3 |
| Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav) | 121 °C |
| Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine) | 93 °C |
| Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt) | 100 °C |
| Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt) | 100 °C |
| Min. Gebrauchtemperatur ³ | -20 °C |
| Max. Trocknungstemperatur | 120 °C |
| Min. pH-Wert in Gebrauchslösung | 2 pH |
| Max. pH-Wert in Gebrauchslösung | 8 pH |
| GTIN-13 Nummer | 5705020551048 |

| | |
|--------------------------------------|----------------|
| GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl) | 15705020551045 |
| Zolltarif | 39241000 |
| Ursprungsland | Lithuania |

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.