77113

Hygienischer Handwasserschieber mit austauschbarer Kassette, 250 mm, Blau

Der Handwasserschieber wurde zum Entfernen von Wasser und Verschmutzungen entwickelt und hält ein hohes Maß an Hygiene aufrecht. Er wird mit einer

Ersatzkassette (Artikel-Nr. 7731) geliefert, die zum Säubern oder Austauschen leicht entfernt werden kann.

Technische Daten

Artikelnummer	77113
Material	Polypropylen TPE Gummi
Recycling-Symbol "7", Verschiedene Kunststoffe	Ja
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, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt	Nein
Angemeldete Patent - Nummer	EP2227129 validated in DK, DE, FR and GB. DE 602008048400.9
VE	20 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	960 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	120 Stk.
Colli Länge	515 mm
Colli Breite	295 mm
Colli Höhe	210 mm
Länge	250 mm
Breite	70 mm
Höhe	95 mm
Nettogewicht	0,22 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" Polyethylen geringer Dichte (LDPE))	0,0043 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,013 kg
Tare total	0,0173 kg
Bruttogewicht	0,24 kg.
Kubikmeter	0,001663 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	50 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur[3]	-20 °C

Max. Trocknungstemperatur	120 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchlslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchlösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020771132
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020771139
Zolltarif	96039099
Ursprungsland	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.