77623

Wasserabzieher mit Drehgelenk & austauschb. Kassette, 400 mm, Blau

Der doppelblättrige Wasserabzieher mit Zellkautschuk eignet sich hervorragend, um Wasser und Lebensmittelrückständen von sämtlichen Böden mühelos zu entfernen. Er lässt sich mit jedem Stiel von Vikan kombinieren. Die Ersatzkassette (Artikel-Nr. 77725 oder 77729) kann zum Säubern oder Austauschen leicht entfernt werden.

Technische Daten

Artikelnummer	77623
Material	Polypropylen Zellkautschuk
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien[1]	Nein
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)[1]	Nein
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	Nein
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	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	480 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	60 Stk.
Colli Länge	410 mm
Colli Breite	295 mm
Colli Höhe	215 mm
Länge	400 mm
Breite	110 mm
Höhe	75 mm
Nettogewicht	0,28 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" Polyethylen geringer Dichte (LDPE))	0,0063 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0262 kg
Tare total	0,0325 kg
Bruttogewicht	0,31 kg.
Kubikmeter	0,0033 M3
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	90 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	80 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	80 °C
Min. Gebrauchtemperatur[3]	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	70 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchlslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchlösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020776236

GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020776233
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.

3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.