

77643



Wasserabzieher mit Drehgelenk & austauschb. Kassette, 600 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. 77745 oder 77749) kann zum Säubern oder Austauschen leicht entfernt werden.

Technische Daten

Artikelnummer	77643
Material	Polypropylen Zellkautschuk
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien¹	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)	320 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	40 Stk.
Colli Länge	610 mm
Colli Breite	290 mm
Colli Höhe	200 mm
Länge	600 mm
Breite	100 mm
Höhe	75 mm
Nettogewicht	0,38 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" Polyethylen geringer Dichte (LDPE))	0,009 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0315 kg
Tare total	0,0405 kg
Bruttogewicht	0,42 kg.
Kubikmeter	0,0045 M3
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	90 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	80 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	80 °C
Min. Gebrauchtemperatur³	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	70 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020776434

GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)

15705020776431

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.