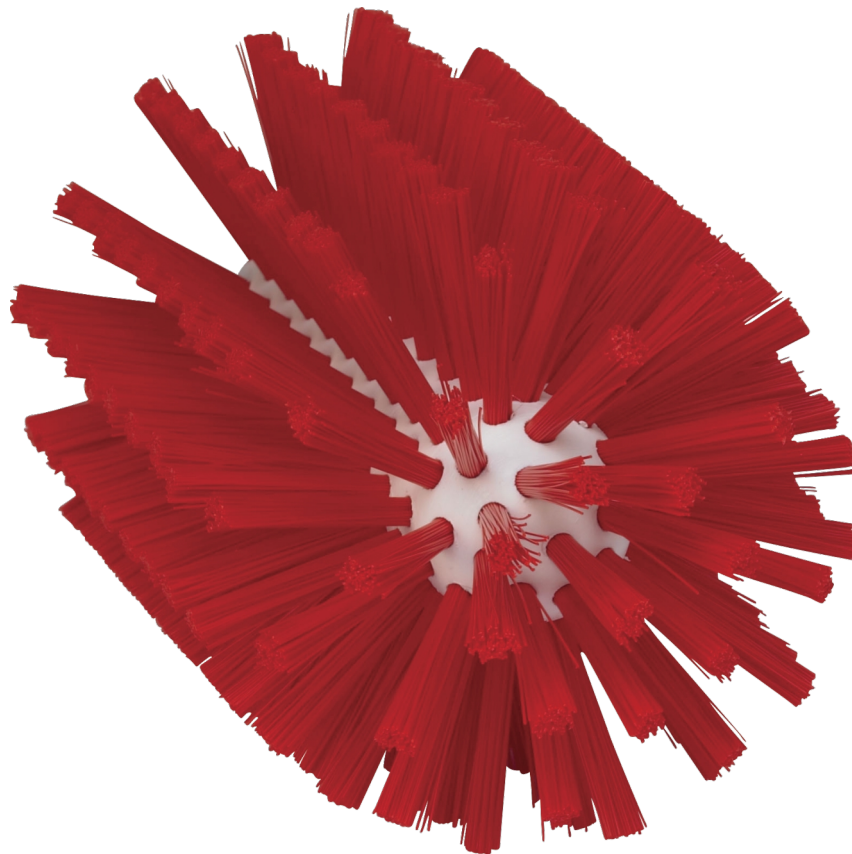


5380904

Rohrreiniger für Stiel, Ø90 mm, medium, Rot



Der vielseitige Rohrreiniger sorgt für eine mühelose Reinigung von Rohren und Schläuchen von Geräten wie z. B. Fisch-Sortiermaschinen. Er kann mit allen Stielen von Vikan kombiniert werden.

Technische Daten

Artikelnummer	5380904
Borstenhärte	medium
Borstenlänge	30 mm
Verbindung	Gewinde
Material	Polypropylen Polyester (PBT) Edelstahl (AISI 304L)
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
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	960 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	96 Stk.
Colli Länge/Tiefe	380 mm
Colli Breite	290 mm
Colli Höhe	175 mm
Produkt Durchmesser	90 mm
Produkt Länge/Tiefe	160 mm
Breite	90 mm
Höhe	90 mm
Nettogewicht	0,14 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,0063 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0283 kg
Total Tare Weight	0,0346 kg
Bruttogewicht	0,17 kg.
Kubikmeter	0,001296 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	80 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C

Min. Gebrauchtemperatur³	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	100 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705025380490
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705025380497
Zolltarif	96039099
UNSPSC Code	27113002
Ursprungsland ISO Code	DK
Ursprungsland	Dänemark

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.