

55009

Padhalter, Bodenmodell, 230 mm, Schwarz



Befestigen Sie die Reinigungspads 5523, 5524 und 5525 mit den Edelstahlhaken an diesem soliden, langlebigen und verschließbaren Padhalter. Er ist mit einem drehbaren Hals ausgestattet, der das Reinigen unter Einrichtungen bis zu einer Mindesthöhe von 12 cm über dem Boden ermöglicht. Er kann mit jedem Vikan-Stiel verwendet werden und ermöglicht Benutzern das sichere Reinigen von Böden und Wänden unter Geräten und der Außenseite von Tanks/Behältern.

Technische Daten

Artikelnummer	55009
Verbindung	Gewinde
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 absichtlich hinzugefügt	Nein
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	1040 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	80 Stk.
Colli Länge/Tiefe	375 mm
Colli Breite	295 mm
Colli Höhe	140 mm
Produkt Länge/Tiefe	230 mm
Breite	95 mm
Höhe	75 mm
Nettogewicht	0,234 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,0047 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0227 kg
Total Tare Weight	0,0274 kg
Bruttogewicht	0,26 kg.
Kubikmeter	0,001639 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	5705022044197
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028044204
Zolltarif	39241000
Ursprungsland ISO Code	LT
Ursprungsland	Litauen

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.