

71503

Ultra Hygiene  
Wasserabzieher, 500 mm,  
Blau



Der ultrahygienische Wasserabzieher sorgt für ein hohes Maß an Hygiene und eine effektive Wasserentfernung an Wänden sowie auf Böden und Tischen. Das angewinkelte Abzieher-Blatt erleichtert das Entfernen von Wasser aus Ecken und anderen schwer zugänglichen Bereichen. Der Spritzschutz sorgt dafür, dass das entfernte Wasser nicht auf die trockenen Oberflächen spritzt.

# Technische Daten

Artikelnummer	71503
Material	Polypropylen TPE Gummi
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien <sup>1</sup>	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)	Ja
Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt	Ja
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Ja
Verwendung von Phthalaten und Bisphenol A	Nein
Ist Halal und Kosher konform	Ja
Design Registration No.	EU 002364190-1-8
VE	15 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)	720 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	90 Stk.
Colli Länge	515 mm
Colli Breite	295 mm
Colli Höhe	210 mm
Länge	500 mm
Breite	75 mm
Höhe	85 mm
Nettogewicht	0,31 kg
Gewicht Tüte	0,0076 kg
Gewicht Karton	0,0164 kg
Tare total	0,024 kg
Bruttogewicht	0,33 kg.
Kubikmeter	0,003188 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	50 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur <sup>3</sup>	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	120 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020715037

**GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)**

15705020715034

**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.