

53545



Rohrreiniger für flexiblen Stiel, Ø12 mm, 200 mm, medium, Weiß



Der vielseitige Rohrreiniger wurde für die Reinigung von Rohren in Molkereien, Brauereien und der Fischindustrie entwickelt. Er kann mit den flexiblen Stielen mit der Artikel-Nr. 53515 bzw. 53525 von Vikan kombiniert werden.

Technische Daten

Artikelnummer	53545
Borstenhärte	medium
Borstenlänge	5 mm
Material	Polyester (PBT) Edelstahl (AISI 303Cu) Edelstahl (AISI 304Cu)
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)	3960 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	220 Stk.
Colli Länge/Tiefe	280 mm
Colli Breite	125 mm
Colli Höhe	80 mm
Produkt Durchmesser	12 mm
Produkt Länge/Tiefe	200 mm
Breite	12 mm
Höhe	12 mm
Nettogewicht	0,02 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,0037 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,007 kg
Total Tare Weight	0,0107 kg
Bruttogewicht	0,03 kg.
Kubikmeter	2,9E-05 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	80 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur ³	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	100 °C

Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020535451
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020535458
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.

1. Siehe für weitere Informationen zum Lebensmittelkontakt die Konformitätserklärung.
3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.