

5346

Flexibler Verlängerungsstiel für 53515, Ø5 mm, 812 mm



Mit dem Verlängerungsstiel für den flexiblen Stiel (Artikel-Nr. 53515) von Vikan lassen sich lange Rohre innen ganz leicht reinigen. Sie können beliebig viele Verlängerungsstiele verwenden, um Rohre sämtlicher Längen zu säubern. Der Stiel kann in Kombination mit den Rohreinigern (Artikel-Nr. 5354x, 5356x, 5365x, 5368x oder 5391x) von Vikan eingesetzt werden.

Technische Daten

Artikelnummer	5346
Material	Edelstahl (AISI 304) Edelstahl (AISI 303)
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, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt	Nein
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	1500 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	40 Stk.
Colli Länge	835 mm
Colli Breite	145 mm
Colli Höhe	65 mm
Produkt Durchmesser	5 mm
Länge	812 mm
Breite	5 mm
Höhe	5 mm
Nettogewicht	0,1 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,027 kg
Tare total	0,027 kg
Bruttogewicht	0,13 kg.
Kubikmeter	2E-05 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	5 °C
Max. Trocknungstemperatur	120 °C
GTIN-13 Nummer	5705020053467
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020053464
Zolltarif	72230091

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.