

53801753

Rohrreiniger für Stiel, Ø175 mm, medium, Blau



Der Rohrreiniger verfügt sowohl vorn als auch an den Seiten über Borsten. Er eignet sich für Bereiche, in denen umfassende Reinigungsarbeiten an Schläuchen erforderlich sind. Auch kommt er zum Einsatz, wenn das zu reinigende Hilfsutensil über einen Endpunkt verfügt, der mit einer Handbürste nicht erreicht werden kann.

Technische Daten

Artikelnummer	53801753
Borstenhärte	medium
Borstenlänge	60 mm
Material	Polypropylen Polyester Edelstahl (AISI 304)
Recycling-Symbol "7", Verschiedene Kunststoffe	Nein
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien¹	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
Ist Halal und Kosher konform	Ja
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	960 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	60 Stk.
Colli Länge	400 mm
Colli Breite	315 mm
Colli Höhe	320 mm
Produkt Durchmesser	175 mm
Länge	160 mm
Breite	90 mm
Höhe	90 mm
Nettogewicht	0,39 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" Polyethylen geringer Dichte (LDPE))	0,0129 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,046 kg
Tare total	0,0589 kg
Bruttogewicht	0,45 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	5705022006799
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028006806
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.

3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.