

77116

# Hygienischer Handwasserschieber mit austauschbarer Kassette, 250 mm, Gelb



Der Handwasserschieber wurde zum Entfernen von Wasser und Verschmutzungen entwickelt und hält ein hohes Maß an Hygiene aufrecht. Er wird mit einer

Ersatzkassette (Artikel-Nr. 7731) geliefert, die zum Säubern oder Austauschen leicht entfernt werden kann.

# Technische Daten

<b>Artikelnummer</b>	77116
<b>Material</b>	Polypropylen TPE Gummi
<b>Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien<sup>1</sup></b>	Ja
<b>Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)</b>	Ja
<b>FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)</b>	Ja
<b>Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt</b>	Ja
<b>Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006</b>	Ja
<b>Verwendung von Phthalaten und Bisphenol A</b>	Nein
<b>Ist Halal und Kosher konform</b>	Ja
<b>Angemeldete Patent - Nummer</b>	EP2227129 validated in DK, DE, FR and GB. DE 602008048400.9
<b>VE</b>	20 Stk.
<b>Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)</b>	960 Stk.
<b>Anzahl pro Lage (Palette)</b>	120 Stk.
<b>Länge</b>	250 mm
<b>Breite</b>	70 mm
<b>Höhe</b>	95 mm
<b>Nettogewicht</b>	0,22 kg
<b>Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" Polyethylen geringer Dichte (LDPE))</b>	0,0043 kg
<b>Gewicht Karton</b>	0,013 kg
<b>Tare total</b>	0,0173 kg
<b>Bruttogewicht</b>	0,24 kg.
<b>Kubikmeter</b>	0,001663 M3
<b>Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)</b>	121 °C
<b>Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)</b>	93 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)</b>	50 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)</b>	100 °C
<b>Min. Gebrauchtemperatur<sup>3</sup></b>	-20 °C
<b>Max. Trocknungstemperatur</b>	120 °C
<b>Min. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	2 pH
<b>Max. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	10,5 pH
<b>GTIN-13 Nummer</b>	5705020771163
<b>GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)</b>	15705020771160

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.