77126

Hygienischer Wasserabzieher mit austauschb. Kassette, 400 mm, Gelb

Der Wasserabzieher wurde für Bereiche entwickelt, in denen ein hohes Maß an Hygiene und eine effektive Wasserentfernung erforderlich sind. Er kann für sämtliche Arten von Oberflächen eingesetzt werden, einschließlich Fliesen- und

rutschfesten Böden. Die Ersatzkassette (Serie 7732x) kann zum Säubern oder Austauschen leicht entfernt werden.

Technische Daten

Artikelnummer	77126
Material	Polypropylen TPE Gummi
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien[1]	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
Angemeldete Patent - Nummer	EP2227129 validated in DK, DE, FR and GB. DE 602008048400.9
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)	480 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	60 Stk.
Länge	400 mm
Breite	70 mm
Höhe	105 mm
Nettogewicht	0,23 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" Polyethylen geringer Dichte (LDPE))	0,0063 kg
Gewicht Karton	0,0151 kg
Tare total	0,0214 kg
Bruttogewicht	0,25 kg.
Kubikmeter	0,00294 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	50 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur[3]	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	120 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchlslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchlösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020771262
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020771269

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.