

77136

Hygienischer  
Wasserabzieher mit  
austauschb. Kassette, 500  
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 7733x) kann zum Säubern oder Austauschen leicht entfernt werden.

# Technische Daten

<b>Artikelnummer</b>	77136
<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>	10 Stk.
<b>Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)</b>	480 Stk.
<b>Anzahl pro Lage (Palette)</b>	60 Stk.
<b>Länge</b>	500 mm
<b>Breite</b>	70 mm
<b>Höhe</b>	100 mm
<b>Nettogewicht</b>	0,29 kg
<b>Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" Polyethylen geringer Dichte (LDPE))</b>	0,0764 kg
<b>Gewicht Karton</b>	0,04 kg
<b>Tare total</b>	0,1164 kg
<b>Bruttogewicht</b>	0,41 kg.
<b>Kubikmeter</b>	0,0035 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>	5705020771361
<b>GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)</b>	15705020771368

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.