

77226



Hygienischer
Wasserabzieher mit
austauschb. Kassette +
Drehgelenk, 405 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 (Artikel-Nr. 7732 oder 77729) kann zum Säubern oder Austauschen leicht entfernt werden.

Technische Daten

Artikelnummer	77226
Material	Polypropylen TPE Gummi
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien¹	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	405 mm
Breite	100 mm
Höhe	75 mm
Nettogewicht	0,3 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" Polyethylen geringer Dichte (LDPE))	0,0063 kg
Gewicht Karton	0,0265 kg
Tare total	0,0328 kg
Bruttogewicht	0,33 kg.
Kubikmeter	0,003038 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	50 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur³	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	120 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020772269
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020772266

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.