

77142

Hygienischer Wasserabzieher mit austauschb. Kassette, 600 mm, Grün



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. 7734) kann zum Säubern oder Austauschen leicht entfernt werden.

Technische Daten

Artikelnummer	77142
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)	320 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	40 Stk.
Colli Länge	610 mm
Colli Breite	290 mm
Colli Höhe	200 mm
Länge	600 mm
Breite	80 mm
Höhe	110 mm
Nettogewicht	0,36 kg
Gewicht Tüte	0,0898 kg
Gewicht Karton	0,037 kg
Tare total	0,1268 kg
Bruttogewicht	0,49 kg.
Kubikmeter	0,00528 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 Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH

GTIN-13 Nummer	5705020771422
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020771429
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.