

77246

# Hygienischer Wasserabzieher mit austauschb. Kassette + Drehgelenk, 600 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. 7734) kann zum Säubern oder Austauschen leicht entfernt werden.

# Technische Daten

<b>Artikelnummer</b>	77246
<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>	320 Stk.
<b>Anzahl pro Lage (Palette)</b>	40 Stk.
<b>Colli Länge</b>	610 mm
<b>Colli Breite</b>	290 mm
<b>Colli Höhe</b>	200 mm
<b>Länge</b>	600 mm
<b>Breite</b>	100 mm
<b>Höhe</b>	70 mm
<b>Nettogewicht</b>	0,43 kg
<b>Gewicht Tüte</b>	0,009 kg
<b>Gewicht Karton</b>	0,037 kg
<b>Tare total</b>	0,046 kg
<b>Bruttogewicht</b>	0,48 kg.
<b>Kubikmeter</b>	0,0042 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>	5705020772467
<b>GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)</b>	15705020772464
<b>Zolltarif</b>	96039099
<b>Ursprungsland</b>	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.