

53652

Rohrreiniger für flexiblen  
Stiel, Ø20 mm, 200 mm,  
medium, Grün



Bürste für flexiblen Stiel, 53515 und 53525. Geeignet für die Reinigung in  
Molkereien, Weingütern und Fischindustrie.

# Technische Daten

|  |   |
|--|---|
| Artikelnummer  | 53652   |
| Material   | Polypropylen<br>Polyester<br>Edelstahl (AISI 304) |
| Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien <sup>1</sup> | Ja  |
| Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)            | Ja  |
| FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)  | Ja  |
| Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006          | Ja  |
| Verwendung von Phthalaten  | Nein  |
| Ist Halal konform  | Ja  |
| VE   | 10 Stk.   |
| Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)                                      | 5060 Stk.   |
| Quantity Per Layer (Pallet)  | 240 Stk.  |
| Colli Länge  | 280 mm  |
| Colli Breite   | 125 mm  |
| Colli Höhe   | 80 mm   |
| Produkt Durchmesser  | 20 mm   |
| Länge  | 200 mm  |
| Breite   | 20 mm   |
| Höhe   | 20 mm   |
| Bruttogewicht  | 0,04 kg.  |
| Nettogewicht   | 0,03 kg   |
| Kubikmeter   | 0,0001 M3   |
| Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)                             | 121 °C  |
| Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)                                   | 93 °C   |
| Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)                           | 80 °C   |
| Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)                      | 100 °C  |
| Min. Gebrauchtemperatur <sup>3</sup>                                       | -20 °C  |
| Min. pH-Wert in Gebrauchslösung  | 2 pH  |
| Max. pH-Wert in Gebrauchslösung  | 10,5 pH   |
| GTIN-13 Nummer   | 5705020536526                                     |
| GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)  | 15705020536523                                    |
| 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.