

77535

Wasserabzieher mit austauschb. Kassette, 500mm, Weiß



Der doppelblättrige Wasserabzieher mit Zellkautschuk eignet sich hervorragend, um Wasser und Lebensmittelrückständen von sämtlichen Böden mühelos zu entfernen. Er lässt sich mit jedem Stiel von Vikan kombinieren. Die Ersatzkassette (Artikel-Nr. 77735 oder 77739) kann zum Säubern oder Austauschen leicht entfernt werden.

Technische Daten

Artikelnummer	77535
Verbindung	Gewinde
Material	Polypropylen Zellkautschuk
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien ¹	Nein
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21) ¹	Nein
Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt	Nein
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Ja
Complies with California Proposition 65	Nein
Ist Halal und Kosher konform	Ja
PFAS, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt	Nein
Angemeldete Patent - Nummer	EP2227129 validated in DK, DE, FR and GB. DE 602008048400.9
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	480 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	60 Stk.
Colli Länge/Tiefe	510 mm
Colli Breite	295 mm
Colli Höhe	210 mm
Produkt Länge/Tiefe	500 mm
Breite	70 mm
Höhe	115 mm
Nettogewicht	0,25 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,0076 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0272 kg
Total Tare Weight	0,0348 kg
Bruttogewicht	0,28 kg.
Kubikmeter	0,004025 M3
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	80 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	80 °C
Min. Gebrauchtemperatur ³	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	70 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020775352
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020775359

Zolltarif	96039099
UNSPSC Code	47121812
Ursprungsland ISO Code	DK
Ursprungsland	Dänemark

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.

3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.