Flexibler Verlängerungsstiel für 53515

Ø5 mm, 812 mm

Artikel Nr.: 5346

Mit dem Verlängerungsstiel für den flexiblen Stiel (Artikel-Nr. 53515) von Vikan lassen sich lange Rohre innen ganz leicht reinigen. Sie können beliebig viele Verlängerungsstiele verwenden, um Rohre sämtlicher Längen zu säubern. Der Stiel kann in Kombination mit den Rohreinigern (Artikel-Nr. 5354x, 5356x, 5365x, 5368x, 5391x, 5394x und 5396x) von Vikan eingesetzt werden.

Allgemeine Informationen

Farbe	Weiß
Material	Edelstahl (AISI 303), Edelstahl (AISI 304Cu), Edelstahl (AISI 303Cu
Ursprungsland	Dänemark

Produktabmessungen

Produkt Durchmesser	5 mm
Produkt Länge/Tiefe	812 mm
Produkt Breite	5 mm
Produkt Höhe	5 mm
Nettogewicht	0,1 kg

Verpackungs- und Versanddetails

VE	10 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	40 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	400 Stk.
Colli Länge/Tiefe	835 mm
Colli Breite	145 mm
Colli Höhe	65 mm
Papierverpackung (Recyclingsymbol „20“ PAP) pro Stück	0,027 kg
Total Tare Weight	0,027 kg
Bruttogewicht	0,13 kg.
Kubikmeter	0,000020 M3
GTIN-13 Nummer	5705020053467
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020053464
Zolltarif	72230091

Compliance- und Standarddetails

Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien[1]	Ja

Artikel Nr.: 5346

Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)[1]	Ja
Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt	Ja
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Ja
Complies with California Proposition 65	Ja
Ist Halal und Kosher konform	Ja
PFAS absichtlich hinzugefügt	Nein

Nutzungsbeschränkungen

Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	100 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur[3]	5 °C
Max. Trocknungstemperatur	120 °C

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.