Flexibler Stiel, Edelstahl

Ø8 mm, 755 mm, Weiß

Artikel Nr.: 53515

Der flexible Stiel eignet sich für die Reinigung von gebogenen Komponenten wie Schaugläsern an großen Behältern und Schläuchen. Er kann in Kombination mit den Rohreinigern (Artikel-Nr. 5354x, 5356x, 5365x, 5368x, 5391x, 5394x oder 5396x) von Vikan eingesetzt werden. Der Stiel lässt sich über das Schraubgewinde an den flexiblen Verlängerungsstiel (Artikel-Nr. 5346) anschließen und auf diese Weise in Schritten von 750 mm verlängern.

Allgemeine Informationen

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

Produktabmessungen

Produkt Durchmesser	8 mm
Produkt Länge/Tiefe	755 mm
Produkt Breite	5 mm
Produkt Höhe	5 mm
Nettogewicht	0,12 kg

Verpackungs- und Versanddetails

VE	10 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	40 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	600 Stk.
Colli Länge/Tiefe	970 mm
Colli Breite	130 mm
Colli Höhe	68 mm
Papierverpackung (Recyclingsymbol „20" PAP) pro Stück	0,024 kg
Total Tare Weight	0,024 kg
Bruttogewicht	0,14 kg.
Kubikmeter	0,000019 M3
GTIN-13 Nummer	5705020535154
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020535151
Zolltarif	72230091

Compliance- und Standarddetails

Artikel Nr.: 53515

Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien[1]	Ja
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]	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	120 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchlslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchlösung	10,5 pH

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.