

29353

Manche aluminium, Ø31 mm, 1310 mm, Bleu



Ergonomique, et doté d'une poignée confortable et d'une extrémité arrondie avec anneau de fixation, ce manche est compatible avec tous les produits Vikan nécessitant un manche. Ne pas employer d'acide ni de chlore avec ce produit.

Données techniques

Article Numéro	29353
Connection	Fileté
Matériau	Aluminium anodisé Polypropylène
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire ¹	Oui
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériau agréé FDA (CFR 21) ¹	Oui
Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire	Oui
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	Oui
Complies with California Proposition 65	Oui
Conformité Halal et Casher	Oui
PFAS ajoutés intentionnellement	Non
Numéro d'enregistrement du design	DE 401033756.8
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	400 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	40 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	1345 mm
Colis Largeur	190 mm
Colis Hauteur	80 mm
Diamètre du produit	31 mm
Longueur/Profondeur	1310 mm
Largeur	31 mm
Hauteur	31 mm
Poids net	0,49 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,027 kg
Total Tare Weight	0,027 kg
Poids brut	0,52 kg
Mètre cube	0,001259 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	100 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	100 °C
Température d'utilisation min. ³	-20 °C
Température de séchage max.	100 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH

PH max. en concentration d'utilisation	8 pH
Code GTIN-13	5705020293535
Code GTIN-14	15705020293532
Code de marchandise	76169990
UNSPSC Code	47131609
Pays d'origine Code ISO	DK
Pays d'origine	Danemark

Avant utilisation, les nouveaux équipements doivent être nettoyés, désinfectés et stérilisés et toutes les étiquettes doivent être retirées, conformément à l'usage prévu, en distinguant par exemple les zones de production alimentaire à risque élevé des zones à risque faible, les zones hospitalières générales des unités de soins intensifs, etc.

1. Voir la déclaration de conformité pour de plus amples détails concernant le contact alimentaire
3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.