

Ergonomischer Edelstahlstiel

Ø31 mm, 1510 mm, Weiß



Artikel Nr.: 29395

Der robuste und chemikalienbeständige Edelstahlstiel bietet ein ergonomisches Design für einen verbesserten Komfort. Er kann mit sämtlichen Produkten von Vikan verwendet werden.

Allgemeine Informationen

Farbe	Weiß
Material	Edelstahl (AISI 304), Polypropylen
UNSPSC Code	47131609
Ursprungsland ISO Code	DK
Ursprungsland	Dänemark

Produktabmessungen

Länge	1301 - 1700 mm
Produkt Länge/Tiefe	1510 mm
Breite	31 mm
Höhe	31 mm
Nettogewicht	1,03 kg

Verpackungs- und Versanddetails

VE	5 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	1500 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	20 Stk.
Colli Länge/Tiefe	1545 mm
Colli Breite	185 mm
Colli Höhe	40 mm
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP) je Stk.	0,104 kg
Total Tare Weight	0,104 kg
Bruttogewicht	1,13 kg.
Kubikmeter	0,001451 M3
GTIN-13 Nummer	5705020029394
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020029391
Zolltarif	73239300

Compliance- und Standarddetails

Artikel Nr.: 29395

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

Technische Daten

Verbindung	Gewinde
Produkt Durchmesser	31 mm

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	100 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH

Nachhaltigkeitsdetails

Recycling-Symbol "7", Verschiedene Kunststoffe	Nein
--	------

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.