

# Manche en aluminium

Ø25 mm, 1460 mm, Noir



Numéro d'article: 29599

Ce manche avec poignée à code couleur est compatible avec tous les produits de la gamme Vikan.

## Informations Générales

Couleur	Noir
Matériau	Aluminium anodisé, Polypropylène
UNSPSC Code	47131609
Pays d'origine Code ISO	DK
Pays d'origine	Danemark

## Dimensions du Produit

Handle Length	1301 - 1700 mm
Longueur/Profondeur	1460 mm
Largeur	25 mm
Hauteur	25 mm
Poids net	0,33 kg

## Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	500 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	50 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	1480 mm
Colis Largeur	160 mm
Colis Hauteur	60 mm
Emballage plastique (symbole de recyclage « 4 ») – LDPE par pièce	0,0056 kg
Total Tare Weight	0,0056 kg
Poids brut	0,34 kg
Mètre cube	0,000913 M3
Code GTIN-13	5705020295997
Code GTIN-14	15705020295994
Code de marchandise	76169990

## Détails de Conformité et de Normes

## Numéro d'article: 29599

Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire <sup>1</sup>	Oui
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériau agréé FDA (CFR 21) <sup>1</sup>	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

## Données Techniques

Connection	Fileté
Diamètre du produit	25 mm

## Limites d'Utilisation

Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	100 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	100 °C
Température d'utilisation min. <sup>3</sup>	-20 °C
Température de séchage max.	100 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	8 pH

## Détails de Durabilité

Symbole de recyclage "7", Autres Plastiques	Non
---	-----

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.  
3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.

