

Manche télescopique, à passage d'eau, uniquement pour raclette de condensation, 7716x

Q), 1880 - 6000 mm, Ø34 mm, Grise



Numéro d'article: 2977Q

Parfait pour éliminer la condensation sur les plafonds et tuyaux, ce manche télescopique en fibre de verre est destiné exclusivement à la raclette de condensation (7716). Ne peut pas être utilisé comme manche à passage d'eau.

Informations Générales

Couleur	Grise
Matériau	Fibre de verre, Polypropylène, Laiton chromé
UNSPSC Code	47131609
Pays d'origine Code ISO	FI
Pays d'origine	Finlande

Dimensions du Produit

Handle Length	1880 - 6000 mm
Longueur/Profondeur	1880 mm
Largeur	34 mm
Hauteur	34 mm
Max. Longueur	6000 mm
Poids net	1,84 kg

Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	1 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	99 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	11 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	1980 mm
Colis Largeur	60 mm
Colis Hauteur	60 mm
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0,255 kg
Total Tare Weight	0,255 kg
Poids brut	2,1 kg
Mètre cube	0,002173 M3
Code GTIN-13	5705020297748
Code GTIN-14	5705020297748

Détails de Conformité et de Normes

Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire ¹	Non
Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire	Non
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	Oui
Complies with California Proposition 65	Non
Conformité Halal et Casher	Oui
PFAS ajoutés intentionnellement	Oui

Données Techniques

Connection	Fileté
Diamètre du produit	34 mm

Limites d'Utilisation

Température de stérilisation recommandée (autoclave)	100 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	80 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH

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.