

Manche inox

Ø31 mm, 1025 mm, Blanc



Numéro d'article: 29835

Adapté au nettoyage des zones exposées à des agents chimiques agressifs, ce manche en acier inoxydable est compatible avec tous les produits de la gamme Vikan.

Informations Générales

Couleur	Blanc
Matériau	Acier inoxydable (AISI 304), Polypropylène
UNSPSC Code	47131609
Pays d'origine Code ISO	DK
Pays d'origine	Danemark

Dimensions du Produit

Handle Length	0 < 1150 mm
Longueur/Profondeur	1025 mm
Largeur	31 mm
Hauteur	31 mm
Poids net	0,72 kg

Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	5 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	775 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	25 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	1110 mm
Colis Largeur	140 mm
Colis Hauteur	85 mm
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0,05 kg
Total Tare Weight	0,05 kg
Poids brut	0,77 kg
Mètre cube	0,000985 M3
Code GTIN-13	5705020029837
Code GTIN-14	15705020029834
Code de marchandise	73239300

Détails de Conformité et de Normes

Numéro d'article: 29835

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

Données Techniques

Connection	Fileté
Diamètre du produit	31 mm

Limites d'Utilisation

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	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.