

Aluminiumsskaft m/vandgennemløb og metal nippel

Q), Ø31 mm, 1540 mm, Hvid



Varenummer: 2991Q5



Dette skaft med vandgennemløb og lynkobling har et ergonomisk design, som giver et behageligt greb og en bedre arbejdsstilling. Kan bruges sammen med alle produkter med vandgennemløb i Vikans sortiment, herunder også kondensskraberen (7716x). Maksimalt tryk på 6 bar. Maksimal vandtemperatur på 50° C. Må ikke anvendes sammen med syre eller klor.

Generelle Oplysninger

Farve	Hvid
Materiale	Anodiseret Aluminium, Polypropylen, Forkromet messing
Oprindelsesland ISO Kode	DK
Oprindelsesland	Danmark

Produkt Dimensioner

Længde	1301 - 1700 mm
Produkt Længde/Dybde	1540 mm
Produkt Bredde	31 mm
Produkt Højde	31 mm
Nettovægt	0,59 kg

Emballage- og Forsendelsesdetaljer

Antal pr. æske	10 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x ca. 180 cm)	960 Stk.
Antal per lag (Palle)	40 Stk.
Colli Længde/Dybde	1590 mm
Colli Bredde	170 mm
Colli højde	75 mm
Papemballage (Recycling symbol "20" PAP) pr. Stk.	0,03 kg
Total Tara vægt	0,03 kg
Bruttovægt	0,62 kg
Kubikmeter	0,00148 M3
GTIN-13 Nummer	5705020299100
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705020299107
Toldpositionsnummer	76169990

Varenummer: 2991Q5

Overensstemmelse- & Standard Information

I overensstemmelse med (EC) 1935/2004 om fødevarekontaktmaterialer ¹	Nej
Lever op til EU Regulativ 2023/2006/EU for God Fremstillingspraksis	Ja
FDA kompatible råvarer (CFR 21) ¹	Ja
Lever op til UK 2019 Nr. 704 vedr. Fødevarekontakt	Nej
Lever op til REACH Regulativ Nr. 1907/2006	Ja
Lever op til California Proposition 65	Nej
Lever op til Halal og Kosher krav	Ja
PFAS bevidst tilsat	Nej

Tekniske Data

Tilslutning	Gevind
Produkt diameter	31 mm

Anvendelsesbegrænsninger

Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave)	121 °C
Max. brugstemperatur (ikke fødevarekontakt)	80 °C
Min. brugstemperatur ³	-20 °C
Min. pH-værdi i brugsopløsning	2 pH
Max. pH-værdi i brugsopløsning	8 pH

Nyt udstyr skal rengøres, desinficeres, steriliseres, og labels fjernes før det tages i brug, i overensstemmelse med de områder, hvor det skal anvendes, dvs. fødevareproduktionsområder med henholdsvis høj eller lav risiko samt almindelige hospitalsområder vs. intensivafdelinger.

3. Opbevar ikke produktet under 0° Celsius.