

29836

Manche inox, Ø31 mm, 1025  
mm, Jaune



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.

# Données techniques

Article Numéro	29836
Matériau	Acier inoxydable (AISI 304) Polypropylène
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)	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
Utilisation de Phtalates et bisphénol a	Non
Conformité Halal et Casher	Oui
Quantité par Carton	5 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	775 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	25 Pcs.
Colis Longueur	1110 mm
Colis Largeur	140 mm
Colis Hauteur	85 mm
Diamètre du produit	31 mm
Longueur	1025 mm
Largeur	31 mm
Hauteur	31 mm
Poids net	0,72 kg
Poids carton	0,05 kg
Tare total	0,05 kg
Poids brut	0,77 kg
Mètre cube	0,000985 M3
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. <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	10,5 pH
Symbole de recyclage "7", Autres Plastiques	Non

<b>Code GTIN-13</b>	5705020298363
<b>Code GTIN-14</b>	15705020298360
<b>Code de marchandise</b>	96039010
<b>Pays d'origine</b>	Denmark

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.