

29592

Manche en aluminium, Ø25  
mm, 1460 mm, Vert



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

# Données techniques

Article Numéro	29592
Matériau	Aluminium anodisé 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
California Proposition 65 Compliant	Oui
Utilisation de Phtalates et bisphénol a	Non
Conformité Halal et Casher	Oui
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	900 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	50 Pcs.
Colis Longueur	1480 mm
Colis Largeur	160 mm
Colis Hauteur	60 mm
Diamètre du produit	25 mm
Longueur	1460 mm
Largeur	25 mm
Hauteur	25 mm
Poids net	0,33 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,0056 kg
Poids carton	0,0159 kg
Tare total	0,0215 kg
Poids brut	0,35 kg
Mètre cube	0,000913 M3
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

<b>Symbole de recyclage “7”, Autres Plastiques</b>	Non
<b>Code GTIN-13</b>	5705020295928
<b>Code GTIN-14</b>	15705020295925
<b>Code de marchandise</b>	82119500
<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.