

29394

Manche en acier inoxydable, Ø31 mm, 1510 mm, Rouge



Ce manche résistant aux agents chimiques, en acier inoxydable, a été conçu de manière ergonomique pour plus de confort. Compatible avec tous les produits de la gamme Vikan.

Données techniques

Article Numéro	29394
Matériau	Acier inoxydable (AISI 304) Polypropylène
Symbole de recyclage “7”, Autres Plastiques	Non
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)	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	5 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	1500 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	20 Pcs.
Diamètre du produit	31 mm
Longueur	1510 mm
Largeur	31 mm
Hauteur	31 mm
Poids net	1,03 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,104 kg
Tare total	0,104 kg
Poids brut	1,13 kg
Mètre cube	0,001451 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. 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
Code GTIN-13	5705020293948
Code GTIN-14	15705020293945

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.

1. Voir la déclaration de conformité pour de plus amples détails concernant le contact alimentaire
3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.