Manche en aluminium

Ø25 mm, 1460 mm, Noir

Numéro d'article: 29599

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

Informations Générales

Connection	Fileté
Couleur	Noir
Matériau	Aluminium anodisé, Polypropylène
UNSPSC Code	47131609
Pays d'origine	Danemark

Dimensions du Produit

Diamètre du produit	25 mm
Longueur/Profondeur	1460 mm
Largeur	25 mm
Hauteur	25 mm
Poids net	0,33 kg

Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	50 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	500 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	1480 mm
Colis Largeur	160 mm
Colis Hauteur	60 mm
Emballage plastique (symbole de recyclage « 4 ») - LDPE par pièce	0,0056 kg
Total Tare Weight	0,0056 kg
Poids brut	0,34 kg
Mètre cube	0.000913 M3
Code GTIN-13	5705020295997
Code GTIN-14	15705020295994
Code de marchandise	76169990

Détails de Conformité et de Normes

Numéro d'article: 29599

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

Limites d'Utilisation

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.[3]	-20 °C
Température de séchage max.	100 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	8 pH

Détails de Durabilité

Code d'identification des plastiques multimatériaux - "7"	Non

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.