

29753

# Manche télescopique, 1575 - 2780 mm, Ø32 mm, Bleu



Ce manche télescopique se règle facilement à la longueur souhaitée pour nettoyer les murs et plafonds. Sa conception ergonomique et sa poignée confortable permettent d'améliorer le confort de l'utilisateur. Compatible avec tous les produits de la gamme Vikan. Ne pas employer d'acide ni de chlore avec ce produit.

# Données techniques

Article Numéro	29753
Matériau	Aluminium anodisé Polypropylène
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire <sup>1</sup>	Non
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériau agréé FDA (CFR 21) <sup>1</sup>	Oui
Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire	Non
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	Oui
Complies with California Proposition 65	Oui
Conformité Halal et Casher	Oui
Phtalates et Bisphénol A ajoutés volontairement	Non
Quantité par Carton	5 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	500 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	25 Pcs.
Colis Longueur	1650 mm
Colis Largeur	140 mm
Colis Hauteur	85 mm
Diamètre du produit	32 mm
Longueur	1575 mm
Largeur	32 mm
Hauteur	32 mm
Max. Longueur	2780 mm
Poids net	0,95 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,06 kg
Tare total	0,06 kg
Poids brut	1,01 kg
Mètre cube	0,001613 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	80 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	80 °C
Température d'utilisation min. <sup>3</sup>	-20 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	8 pH
Code GTIN-13	5705020297533

<b>Code GTIN-14</b>	15705020297530
<b>Code de marchandise</b>	76169990
<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.