

Manche télescopique

1575 - 2780 mm, Ø32 mm, Orange



Numéro d'article: 29757

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.

Informations Générales

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

Dimensions du Produit

Handle Length	1701 - 2750 mm
Diamètre du produit	32 mm
Longueur/Profondeur	1575 mm
Largeur	32 mm
Hauteur	32 mm
Max. Longueur	2780 mm
Poids net	0,95 kg

Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	5 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	200 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	25 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	1650 mm
Colis Largeur	140 mm
Colis Hauteur	85 mm
Emballage en carton (symbole de recyclage « 20 » PAP) par pièce	0,06 kg
Total Tare Weight	0,06 kg
Poids brut	1,01 kg
Mètre cube	0,001613 M3
Code GTIN-13	5705020297571
Code GTIN-14	15705020297578
Code de marchandise	76169990

Détails de Conformité et de Normes

Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire ¹	Non
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	Non
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. 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
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	8 pH

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.