

29812

Petit Manche alu, Ø31 mm, 650 mm, Vert



Idéal pour nettoyer les convoyeurs à bande, les tables et les petites cuves, ce petit manche a bénéficié d'une conception ergonomique pour améliorer la position de travail de l'utilisateur. Il est muni d'une poignée confortable, une extrémité arrondie et un anneau de fixation.

Données techniques

Article Numéro	29812
Connection	Fileté
Matériaux	Aluminium anodisé Polypropylène
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
Matériaux agréés 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, Phtalates et BPA ajoutés volontairement	Non
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	1820 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	70 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	685 mm
Colis Largeur	160 mm
Colis Hauteur	70 mm
Diamètre du produit	31 mm
Longueur/Profondeur	650 mm
Largeur	31 mm
Hauteur	31 mm
Poids net	0,2 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,01 kg
Total Tare Weight	0,01 kg
Poids brut	0,21 kg
Mètre cube	0,000625 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	8 pH

Code GTIN-13	5705020298127
Code GTIN-14	15705020298124
Code de marchandise	76169990
Pays d'origine Code ISO	DK
Pays d'origine	Danemark

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.