

29353

Manico in alluminio, Ø31  
mm, 1310 mm, Blu



Ergonomicamente progettato, con una comoda impugnatura, parte superiore arrotondata e gancio, questo manico è compatibile con tutti i prodotti Vikan che necessitano di un manico. Non utilizzare con acidi o cloro.

# Technical Data

Articolo numero	29353
Materiale	Alluminio anodizzato Polypropylene
Per contatto con i prodotti alimentari (EU 1935/2004) DoC <sup>1</sup>	Si
Prodotto in accord con il regolamento EU 2023/2006/EC Relativo alle GMP	Si
FDA conforme alle materie prime (CFR 21) <sup>1</sup>	Si
Conforme con UK 2019 N.704 sui materiali a contatto con gli alimenti	Si
Soddisfa il Regolamento REACH (CE) N. 1907/2006	Si
Complies with California Proposition 65	Si
Conforme al metodo Halal e Kosher	Si
PFAS, ftalati e BPA aggiunti intenzionalmente	No
Numero di registrazione del design	DE 401033756.8
Quantità per colli	10 Pz.
Quantità per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)	960 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	40 Pz.
Lunghezza collo	1345 mm
Larghezza collo	190 mm
Altezza collo	80 mm
Diametro del prodotto	31 mm
Lunghezza	1310 mm
Larghezza	31 mm
Altezza	31 mm
Peso netto	0,49 kg
Peso del cartone (Recycling symbol "20" PAP)	0,027 kg
Tare total	0,027 kg
Peso lordo	0,52 kg
Metri cubi	0,001259 M3
Temperatura di sterilizzazione raccomandata (autoclave)	121 °C
Temperatura massima di lavaggio (lavastoviglie)	93 °C
Max. temperatura uso	100 °C
Temperatura di utilizzo massima (non contatto alimentare)	100 °C
Min. temperatura uso <sup>3</sup>	-20 °C
Max. temperatura per asciugatura	100 °C
Min. campo di misura pH per la concetranzione da usare	2 pH
Max. campo di misura pH per la concentrazione da usare	8 pH
Codice GTIN-13	5705020293535

<b>Codice GTIN-14</b>	15705020293532
<b>Codice delle merci</b>	76169990
<b>Paese d'origine</b>	Denmark

Le nuove attrezzature devono essere pulite, disinfettate, sterilizzate e private delle etichette, in base al proprio utilizzo prima dell'uso; ad esempio aree produttive ad alto rischio o a basso rischio, aree ospedaliere generiche o zona di terapia intensiva.

1. Vedere la dichiarazione di conformità per ulteriori dettagli sul contatto con gli alimenti
3. Non conservare il prodotto al di sotto dei 0° Celsius.