

29586

Manche en aluminium, Ø25
mm, 1260 mm, Jaune



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

Données techniques

Article Numéro	29586
Connection	Fileté
Matériau	Aluminium anodisé Polypropylène
Symbole de recyclage "7", Autres Plastiques	Non
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, Phtalates et BPA ajoutés volontairement	Non
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	500 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	50 Pcs.
Colis Longueur	1270 mm
Colis Largeur	150 mm
Colis Hauteur	70 mm
Diamètre du produit	25 mm
Longueur/Profondeur	1260 mm
Largeur	25 mm
Hauteur	25 mm
Poids net	0,3 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 ») Weight bag (Recycling Symbol "4") LDPE ≥ PCR 30%	0,005 kg
Tare total	0,005 kg
Poids brut	0,3 kg
Mètre cube	0,000788 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	100 °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	5705020295867
Code GTIN-14	15705020295864
Code de marchandise	76169990
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.