

29757

Manche télescopique, 1575 - 2780 mm, Ø32 mm, Orange



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	29757
Connection	Fileté
Matériau	Aluminium anodisé Polypropylène
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
Quantité par Carton	5 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	500 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	25 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	1650 mm
Colis Largeur	140 mm
Colis Hauteur	85 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
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,06 kg
Total Tare Weight	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
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	8 pH
Code GTIN-13	5705020297571

Code GTIN-14	15705020297578
Code de marchandise	76169990
UNSPSC Code	47131609
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.