

29358

# Manche aluminium, Ø31 mm, 1310 mm, Violet



Ergonomique, et doté d'une poignée confortable et d'une extrémité arrondie avec anneau de fixation, ce manche est compatible avec tous les produits Vikan nécessitant un manche. Ne pas employer d'acide ni de chlore avec ce produit.

# Données techniques

<b>Article Numéro</b>	29358
<b>Matériaux</b>	Aluminium anodisé Polypropylène
<b>Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire<sup>1</sup></b>	Oui
<b>Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.</b>	Oui
<b>Matériau agréé FDA (CFR 21)</b>	Oui
<b>Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire</b>	Oui
<b>Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006</b>	Oui
<b>Utilisation de Phtalates et bisphénol a</b>	Non
<b>Conformité Halal et Casher</b>	Oui
<b>Design Registration No.</b>	DE 401033756.8
<b>En attente de brevet numéro</b>	DK 174967
<b>Quantité par Carton</b>	10 Pcs.
<b>Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)</b>	960 Pcs.
<b>Quantité par couche (Pallette)</b>	40 Pcs.
<b>Colis Longueur</b>	1345 mm
<b>Colis Largeur</b>	190 mm
<b>Colis Hauteur</b>	80 mm
<b>Diamètre du produit</b>	31 mm
<b>Longueur</b>	1310 mm
<b>Largeur</b>	31 mm
<b>Hauteur</b>	31 mm
<b>Poids net</b>	0,49 kg
<b>Poids carton</b>	0,0325 kg
<b>Tare total</b>	0,0325 kg
<b>Poids brut</b>	0,52 kg
<b>Mètre cube</b>	0,001259 M3
<b>Température de stérilisation recommandée (autoclave)</b>	121 °C
<b>Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)</b>	93 °C
<b>Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)</b>	100 °C
<b>Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)</b>	100 °C
<b>Température d'utilisation min.<sup>3</sup></b>	-20 °C
<b>pH min. en concentration d'utilisation</b>	2 pH
<b>pH max. en concentration d'utilisation</b>	8 pH
<b>Code GTIN-13</b>	5705020293580

<b>Code GTIN-14</b>	15705020293587
<b>Code de marchandise</b>	76082020
<b>Pays d'origine</b>	Denmark

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.

1. Voir la déclaration de conformité pour de plus amples détails concernant le contact alimentaire
3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.