29395

# Manche en acier inoxydable, Ø31 mm, 1510 mm, Blanc

Ce manche résistant aux agents chimiques, en acier inoxydable, a été conçu de manière ergonomique pour plus de confort. Compatible avec tous les produits de la gamme Vikan.

# Données techniques

| | |
|---|---|
| **Article Numéro** | 29395 |
| **Matériau** | Acier inoxydable (AISI 304)<br>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 |
| **Matériau agréé FDA (CFR 21)** | 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 |
| **Utilisation de Phtalates et bisphénol a** | Non |
| **Conformité Halal et Casher** | Oui |
| **Quantité par Carton** | 5 Pcs. |
| **Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)** | 1500 Pcs. |
| **Quantité par couche (Pallette)** | 20 Pcs. |
| **Colis Longueur** | 1545 mm |
| **Colis Largeur** | 185 mm |
| **Colis Hauteur** | 40 mm |
| **Diamètre du produit** | 31 mm |
| **Longueur** | 1510 mm |
| **Largeur** | 31 mm |
| **Hauteur** | 31 mm |
| **Poids net** | 1,03 kg |
| **Poids carton** | 0,104 kg |
| **Tare total** | 0,104 kg |
| **Poids brut** | 1,13 kg |
| **Mètre cube** | 0,001451 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 |
| **PH min. en concentration d'utilisation** | 2 pH |
| **PH max. en concentration d'utilisation** | 10,5 pH |
| **Symbole de recyclage "7", Autres Plastiques** | Non |
| **Code GTIN-13** | 5705020029394 |

| | |
|---|---|
| **Code GTIN-14** | 15705020029391 |
| **Code de marchandise** | 96039010 |
| **Pays d'origine** | 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.