29353

Manche aluminium, Ø31 mm, 1310 mm, Bleu

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

Article Numéro	29353
Matériau	Aluminium anodisé 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
California Proposition 65 Compliant	Oui
Utilisation de Phtalates et bisphénol a	Non
Conformité Halal et Casher	Oui
Design Registration No.	DE 401033756.8
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	960 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	40 Pcs.
Diamètre du produit	31 mm
Longueur	1310 mm
Largeur	31 mm
Hauteur	31 mm
Poids net	0,49 kg
Poids carton	0,0325 kg
Tare total	0,0325 kg
Poids brut	0,52 kg
Mètre cube	0,001259 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
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	5705020293535
Code GTIN-14	15705020293532
Code de marchandise	82119500

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.