

29316

Manche en aluminium, Ø22
mm, 840 mm, Jaune



Ce manche est compatible avec l'ensemble des produits Vikan. Il est idéal pour nettoyer les intérieurs de tubes ou les évacuations à l'aide des brosses cylindriques 538050x, 538063x, 538077x, 538090x et 5380103x. Il peut également être utilisé comme manche à balais.

Données techniques

| | |
|---|------------------------------------|
| Article Numéro | 29316 |
| 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 |
| Quantité par Carton | 10 Pcs. |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm) | 400 Pcs. |
| Quantité par couche (Palette) | 40 Pcs. |
| Diamètre du produit | 22 mm |
| Longueur | 840 mm |
| Largeur | 22 mm |
| Hauteur | 22 mm |
| Poids net | 0,18 kg |
| Poids carton (Recycling symbol "20" PAP) | 0,02 kg |
| Tare total | 0,02 kg |
| Poids brut | 0,2 kg |
| Mètre cube | 0,000407 M3 |
| Température de stérilisation recommandée (autoclave) | 121 °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 | 5705022023215 |
| Code GTIN-14 | 15705028023278 |
| Code de marchandise | 76169990 |
| 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