29816

Petit Manche alu, Ø31 mm, 650 mm, Jaune

Idéal pour nettoyer les convoyeurs à bande, les tables et les petites cuves, ce petit manche a bénéficié d'une conception ergonomique pour améliorer la position de travail de l'utilisateur. Il est muni d'une poignée confortable, une extrémité arrondie et un anneau de fixation.

Données techniques

Article Numéro	29816
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 200 cm)	1820 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	70 Pcs.
Diamètre du produit	31 mm
Longueur	650 mm
Largeur	31 mm
Hauteur	31 mm
Poids net	0,2 kg
Poids carton	0,01 kg
Tare total	0,01 kg
Poids brut	0,21 kg
Mètre cube	0,000625 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	5705020298165
Code GTIN-14	15705020298162
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.

3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.