

29334

Manche en aluminium, Ø25
mm, 1050 mm, Rouge



Ce manche est compatible avec tous les produits de la gamme Vikan. Il est parfait pour le nettoyage des tuyaux et évacuations en association avec les brosses cylindriques 538050x, 538063x, 538077x, 538090x et 5380103x.

Données techniques

| | |
|---|------------------------------------|
| Article Numéro | 29334 |
| 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) | 880 Pcs. |
| Quantité par couche (Palette) | 40 Pcs. |
| Diamètre du produit | 25 mm |
| Longueur | 1050 mm |
| Largeur | 25 mm |
| Hauteur | 25 mm |
| Poids net | 0,24 kg |
| Poids carton | 0,02 kg |
| Tare total | 0,02 kg |
| Poids brut | 0,26 kg |
| Mètre cube | 0,000656 M3 |
| Température de stérilisation recommandée (autoclave) | 100 °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 |
| Symbole de recyclage "7", Autres Plastiques | Non |
| Code GTIN-13 | 5705020293344 |
| Code GTIN-14 | 15705020293341 |
| Code de marchandise | 76082020 |
| 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.