

29814

Petit Manche alu, Ø31 mm, 650 mm, Rouge



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 | 29814 |
| 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 (Palette) | 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 | 5705020298141 |
| Code GTIN-14 | 15705020298148 |
| 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.