

Manche télescopique

1305 - 1810 mm, Ø32 mm, Blanc



Numéro d'article: 29255

Ce petit manche télescopique est idéal pour nettoyer l'intérieur des cuves et réservoirs présentant une ouverture réduite, comme les réservoirs avec couvercle. Il convient également aux cuves larges ou profondes pour lesquelles le manche télescopique standard (réf. 2975x) est trop long.

Informations Générales

Couleur	Blanc
Matériau	Aluminium anodisé, Polypropylène
UNSPSC Code	47131609
Pays d'origine Code ISO	DK
Pays d'origine	Danemark

Dimensions du Produit

Handle Length	1701 - 2750 mm
Longueur/Profondeur	1305 mm
Largeur	32 mm
Hauteur	32 mm
Max. Longueur	1810 mm
Poids net	0,65 kg

Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	5 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	200 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	25 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	1625 mm
Colis Largeur	135 mm
Colis Hauteur	78 mm
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0,077 kg
Total Tare Weight	0,077 kg
Poids brut	0,73 kg
Mètre cube	0,001336 M3
Code GTIN-13	5705020029257
Code GTIN-14	15705020029254
Code de marchandise	76169990



Numéro d'article: 29255

Détails de Conformité et de Normes

Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire ¹	Non
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériau agréé FDA (CFR 21) ¹	Oui
Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire	Non
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	Oui
Complies with California Proposition 65	Non
Conformité Halal et Casher	Oui
PFAS ajoutés intentionnellement	Non

Données Techniques

Connection	Fileté
Diamètre du produit	32 mm

Limites d'Utilisation

Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °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

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.

