

Manche en aluminium

Ø22 mm, 840 mm, Noir



Numéro d'article: 29319

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.

Informations Générales

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

Dimensions du Produit

Longueur/Profondeur	840 mm
Largeur	22 mm
Hauteur	22 mm
Poids net	0,18 kg

Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	400 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	40 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	70 mm
Colis Largeur	160 mm
Colis Hauteur	1060 mm
Emballage en carton (symbole de recyclage « 20 » PAP) par pièce	0,02 kg
Total Tare Weight	0,02 kg
Poids brut	0,2 kg
Mètre cube	0,000407 M3
Code GTIN-13	5705022023222
Code GTIN-14	15705028023285
Code de marchandise	76169990

Détails de Conformité et de Normes

Numéro d'article: 29319

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) ¹	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
Complies with California Proposition 65	Oui
Conformité Halal et Casher	Oui
PFAS ajoutés intentionnellement	Non

Données Techniques

Connection	Fileté
Diamètre du produit	22 mm

Limites d'Utilisation

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

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