

Mini-Stiel

Ø30 mm, 160 mm, Grün



Artikel Nr.: 29342



Der Mini-Stiel eignet sich hervorragend für die Verwendung in Kombination mit Produkten von Vikan, für die ein kurzer Stiel erforderlich ist. Dazu gehören u. a. Rohrreiniger, Abzieher und Tisch-/Bodenschaber.

Allgemeine Informationen

Farbe	Grün
Material	Polypropylen
UNSPSC Code	47131609
Ursprungsland ISO Code	DK
Ursprungsland	Dänemark

Produktabmessungen

Länge	0 < 1150 mm
Produkt Länge/Tiefe	160 mm
Breite	30 mm
Höhe	30 mm
Nettogewicht	0,07 kg

Verpackungs- und Versanddetails

VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	5040 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	350 Stk.
Colli Länge/Tiefe	225 mm
Colli Breite	105 mm
Colli Höhe	125 mm
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP) je Stk.	0,01 kg
Total Tare Weight	0,01 kg
Bruttogewicht	0,08 kg.
Kubikmeter	0,000144 M3
GTIN-13 Nummer	5705020293429
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020293426
Zolltarif	39241000

Compliance- und Standarddetails

Artikel Nr.: 29342

Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien ¹	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21) ¹	Ja
Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt	Ja
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Ja
Complies with California Proposition 65	Ja
Ist Halal und Kosher konform	Ja
PFAS absichtlich hinzugefügt	Nein

Technische Daten

Verbindung	Gewinde
Produkt Durchmesser	30 mm

Nutzungsbeschränkungen

Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	80 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur ³	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	100 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH

Nachhaltigkeitsdetails

Recycling-Symbol "5", Polypropylen (PP)	Ja
---	----

Neue Geräte sollten daher vor der erstmaligen Verwendung mit Blick auf den geplanten Einsatzbereich, d.h. Lebensmittelproduktion mit hohem bzw. geringerem Risiko, allgemeine Krankenhausbereiche bzw. Intensivstationen, gereinigt, desinfiziert, sterilisiert und alle Etiketten entfernt werden.

1. Siehe für weitere Informationen zum Lebensmittelkontakt die Konformitätserklärung.

3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.