

# Mini-manche

Ø30 mm, 160 mm, Jaune



Numéro d'article: 29346

Idéal pour tous les produits Vikan nécessitant un manche court, notamment les écouvillons, les raclettes, les racloirs et les grattoirs.

## Informations Générales

Couleur	Jaune
Matériau	Polypropylène
UNSPSC Code	47131609
Pays d'origine Code ISO	DK
Pays d'origine	Danemark

## Dimensions du Produit

Handle Length	0 < 1150 mm
Longueur/Profondeur	160 mm
Largeur	30 mm
Hauteur	30 mm
Poids net	0,07 kg

## Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	5040 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	350 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	225 mm
Colis Largeur	105 mm
Colis Hauteur	125 mm
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0,01 kg
Total Tare Weight	0,01 kg
Poids brut	0,08 kg
Mètre cube	0,000144 M3
Code GTIN-13	5705020293467
Code GTIN-14	15705020293464
Code de marchandise	39241000

## Détails de Conformité et de Normes

## Numéro d'article: 29346

Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire <sup>1</sup>	Oui
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériau agréé FDA (CFR 21) <sup>1</sup>	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	30 mm

## Limites d'Utilisation

Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	80 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	100 °C
Température d'utilisation min. <sup>3</sup>	-20 °C
Température de séchage max.	100 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH

## Détails de Durabilité

Symbole de recyclage "5", PolyPropylène (PP)	Oui
--	-----

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

3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.