

# Manche en aluminium

Ø22 mm, 840 mm, Blanc



Numéro d'article: 29315

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

Connection	Fileté
Couleur	Blanc
Matériau	Aluminium anodisé, Polypropylène
UNSPSC Code	47131609
Pays d'origine	Danemark

## Dimensions du Produit

Diamètre du produit	22 mm
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	1060 mm
Colis Largeur	160 mm
Colis Hauteur	70 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	5705022023208
Code GTIN-14	15705028023261
Code de marchandise	76169990

## Détails de Conformité et de Normes

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

## 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. <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	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