

# Aluminium Stiel

Ø22 mm, 840 mm, Schwarz



Artikel Nr.: 29319

Dieser Stiel passt zu jedem Produkt aus dem Vikan-Sortiment. Er ist ideal für die Reinigung von Schläuchen und Abflüssen mit den Rohrbürsten 538050x, 538063x, 538077x, 538090x und 5380103x. Außerdem ist er als Besenstiel geeignet.

## Allgemeine Informationen

Verbindung	Gewinde
Farbe	Schwarz
Material	Aluminium eloxiert, Polypropylen
UNSPSC Code	47131609
Ursprungsland	Dänemark

## Produktabmessungen

Produkt Durchmesser	22 mm
Produkt Länge/Tiefe	840 mm
Breite	22 mm
Höhe	22 mm
Nettogewicht	0,18 kg

## Verpackungs- und Versanddetails

VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	400 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	40 Stk.
Colli Länge/Tiefe	70 mm
Colli Breite	160 mm
Colli Höhe	1060 mm
Papierverpackung (Recyclingsymbol „20“ PAP) pro Stück	0,02 kg
Total Tare Weight	0,02 kg
Bruttogewicht	0,2 kg.
Kubikmeter	0,000407 M3
GTIN-13 Nummer	5705022023222
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028023285
Zolltarif	76169990

## Compliance- und Standarddetails

## Artikel Nr.: 29319

Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien <sup>1</sup>	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21) <sup>1</sup>	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

## Nutzungsbeschränkungen

Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	100 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur <sup>3</sup>	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	100 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	8 pH

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.