

29343

# Mini-manche, Ø30 mm, 160 mm, Bleu



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

# Données techniques

<b>Article Numéro</b>	29343
<b>Connection</b>	Fileté
<b>Matériaux</b>	Polypropylène
<b>Symbole de recyclage "5", PolyPropylène (PP)</b>	Oui
<b>Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire<sup>1</sup></b>	Oui
<b>Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.</b>	Oui
<b>Matériaux agréés FDA (CFR 21)<sup>1</sup></b>	Oui
<b>Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire</b>	Oui
<b>Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006</b>	Oui
<b>Complies with California Proposition 65</b>	Oui
<b>Conformité Halal et Casher</b>	Oui
<b>PFAS ajoutés intentionnellement</b>	Non
<b>Quantité par Carton</b>	10 Pcs.
<b>Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)</b>	5040 Pcs.
<b>Quantité par couche (Palette)</b>	350 Pcs.
<b>Colis Longueur/Profondeur</b>	225 mm
<b>Colis Largeur</b>	105 mm
<b>Colis Hauteur</b>	125 mm
<b>Diamètre du produit</b>	30 mm
<b>Longueur/Profondeur</b>	160 mm
<b>Largeur</b>	30 mm
<b>Hauteur</b>	30 mm
<b>Poids net</b>	0,07 kg
<b>Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)</b>	0,01 kg
<b>Total Tare Weight</b>	0,01 kg
<b>Poids brut</b>	0,08 kg
<b>Mètre cube</b>	0,000144 M3
<b>Température de stérilisation recommandée (autoclave)</b>	121 °C
<b>Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)</b>	80 °C
<b>Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)</b>	100 °C
<b>Température d'utilisation min.<sup>3</sup></b>	-20 °C
<b>Température de séchage max.</b>	100 °C
<b>PH min. en concentration d'utilisation</b>	2 pH
<b>PH max. en concentration d'utilisation</b>	10,5 pH
<b>Code GTIN-13</b>	5705020293436

<b>Code GTIN-14</b>	15705020293433
<b>Code de marchandise</b>	39241000
<b>UNSPSC Code</b>	47131609
<b>Pays d'origine Code ISO</b>	DK
<b>Pays d'origine</b>	Danemark

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.