

29355

Ergonomischer Aluminiumstiel, Ø31 mm, 1310 mm, Weiß



Der ergonomische Stiel mit angenehmem Griff, abgerundeter Spitze und Loch zum Aufhängen lässt sich an sämtlichen Produkten von Vikan befestigen, die einen Stiel benötigen. Er eignet sich jedoch nicht für die Verwendung mit säure- oder chlorhaltigen Mitteln.

Technische Daten

Artikelnummer	29355
Verbindung	Gewinde
Material	Aluminium eloxiert Polypropylen
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, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt	Nein
Designregistrierungsnummer	DE 401033756.8
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	960 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	40 Stk.
Colli Länge	1345 mm
Colli Breite	190 mm
Colli Höhe	80 mm
Produkt Durchmesser	31 mm
Produkt Länge/Tiefe	1310 mm
Breite	31 mm
Höhe	31 mm
Nettogewicht	0,49 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,027 kg
Tare total	0,027 kg
Bruttogewicht	0,52 kg.
Kubikmeter	0,001259 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	100 °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	8 pH
GTIN-13 Nummer	5705020029356
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020029353
Zolltarif	76169990
Ursprungsland	Denmark

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.