

29393



Ergonomischer
Edelstahlstiel, Ø31 mm,
1510 mm, Blau



Der robuste und chemikalienbeständige Edelstahlstiel bietet ein ergonomisches Design für einen verbesserten Komfort. Er kann mit sämtlichen Produkten von Vikan verwendet werden.

Technische Daten

Artikelnummer	29393
Verbindung	Gewinde
Material	Edelstahl (AISI 304) Polypropylen
Recycling-Symbol "7", Verschiedene Kunststoffe	Nein
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
VE	5 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	1500 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	20 Stk.
Colli Länge/Tiefe	1545 mm
Colli Breite	185 mm
Colli Höhe	40 mm
Produkt Durchmesser	31 mm
Produkt Länge/Tiefe	1510 mm
Breite	31 mm
Höhe	31 mm
Nettogewicht	1,03 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,104 kg
Total Tare Weight	0,104 kg
Bruttogewicht	1,13 kg.
Kubikmeter	0,001451 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	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020293931
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020293938
Zolltarif	73239300
Ursprungsland ISO Code	DK
Ursprungsland	Dänemark

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.