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 |
|---|------------------------------------|
| Material | Aluminium eloxiert Polypropylen |
| Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien¹ | 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 |
| Länge | 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. Gebrauchtemperatur³ | -20 °C |
| Max. Trocknungstemperatur | 100 °C |
| Min. pH-Wert in Gebrauchlslösung | 2 pH |
| Max. pH-Wert in Gebrauchlösung | 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.