

29754

Aluminiumteleskopskaft,
1575 - 2780 mm, Ø32 mm,
Röd



Detta teleskopskaft kan enkelt justeras till önskad längd, vilket gör det perfekt för rengöring av väggar och tak. Den ergonomiska utformningen och det komfortabla handtaget förbättrar användarkomforten. Det kan användas tillsammans med alla Vikan-sortimentets produkter. Får inte användas tillsammans med syra eller klor.

Tekniska data

Artikelnummer	29754
Material	Anodiserad aluminium Polypropylen
I överensstämmelse med (EC) 1935/2004 gällande material för livsmedelskontakt¹	Nej
Producerad i enlighet med EU Regulation 2023/2006/EC of Good Manufacturing Practice	Ja
FDA godkänt råmaterial (CFR 21)¹	Ja
Complies with UK 2019 No. 704 on food contact materials	Nej
Uppfyller Reach-förordningen (EG) nr 1907/2006	Ja
Complies with California Proposition 65	Ja
Lever upp till Halal och Kosher kraven	Ja
Ftalater och bisfenol A har tillsatts avsiktligt	Nej
Antal per förpackning	5 St.
Antal per pall (80 x 120 x 180-200 cm)	500 Stk.
Quantity Per Layer (Pallet)	25 Stk.
Colli Längd	1650 mm
Colli Bredd	140 mm
Colli Höjd	85 mm
Produkt Diameter	32 mm
Produkt Längd	1575 mm
Produkt Bredd	32 mm
Produkt Höjd	32 mm
Max. Längd	2780 mm
Nettovikt	0,95 kg
Vikt kartong (Recycling symbol "20" PAP)	0,06 kg
Tare total	0,06 kg
Bruttovikt	1,01 kg
Kubikmeter	0,001613 M3
Rekommenderad steriliseringstemperatur (autoklav)	121 °C
Max rengörings temperatur (Diskmaskin)	93 °C
Maxtemperatur användning (vid livsmedelskontakt)	80 °C
Maxtemperatur användning (utan livsmedelskontakt)	80 °C
Min. temperatur användning	-20 °C
Min. Ph värde i brukslösning	2 pH
Max. Ph värde i brukslösning	8 pH
GTIN-13 nummer	5705020297540
GTIN-14 nummer	15705020297547

Tull nummer

76169990

Ursprungsland

Denmark

Ny utrustning måste rengöras, desinficeras och steriliseras och eventuella etiketter ska tas bort före användning med utgångspunkt i avsett användningsområde, t.ex. högrisk- eller lågriskklassat område inom livsmedelsproduktion och allmänna utrymmen eller intensivvårdsavdelningar på sjukhus.

3. Förvara inte produkten under 0° Celsius