

29752

# Ergonomischer Teleskopstiel, 1575 - 2780 mm, Ø32 mm, Grün



Der Teleskopstiel kann leicht auf die erforderliche Höhe eingestellt werden und ist daher die ideale Wahl zum Reinigen von Wänden und Vordächern. Sein ergonomisches Design und angenehmer Griff sorgen für eine komfortable Handhabung. Der Stiel kann mit sämtlichen Produkten von Vikan verwendet werden. Er eignet sich jedoch nicht für die Verwendung mit säure- oder chlorhaltigen Mitteln.

# Technische Daten

Artikelnummer	29752
Material	Aluminium eloxiert Polypropylen
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien <sup>1</sup>	Nein
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21) <sup>1</sup>	Ja
Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt	Nein
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Ja
Complies with California Proposition 65	Ja
Ist Halal und Kosher konform	Ja
Absichtlich zugefügte Phthalate und Bisphenol A	Nein
VE	5 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	500 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	25 Stk.
Colli Länge	1650 mm
Colli Breite	140 mm
Colli Höhe	85 mm
Produkt Durchmesser	32 mm
Länge	1575 mm
Breite	32 mm
Höhe	32 mm
Max. Länge	2780 mm
Nettogewicht	0,95 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,06 kg
Tare total	0,06 kg
Bruttogewicht	1,01 kg.
Kubikmeter	0,001613 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	80 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	80 °C
Min. Gebrauchtemperatur <sup>3</sup>	-20 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	8 pH
GTIN-13 Nummer	5705020297526

**GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)**

15705020297523

**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.

3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.