

2977Q



Glasfaserteleskopstiel mit
Gewinde - nur für
Kondenswasserabzieher
7716x (Q), 1880 - 6000 mm
Ø34 mm, Grau



Der Glasfaserteleskopstiel mit Wasserdurchlauf ist in Kombination mit dem Kondenswasserabzieher (Artikel-Nr. 7716) von Vikan ideal, um Kondenswasser von Rohren zu entfernen. Eine Wasserführung ist bei diesem Stiel jedoch nicht vorgesehen.

Technische Daten

Artikelnummer	2977Q
Material	Fiberglass Polypropylen Messing verchromt
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien¹	Nein
Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt	Nein
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	
Complies with California Proposition 65	Nein
SCIP-Nummer	e49c50b5-7653-429c- b8f3-803d37b5fetc
Ist Halal und Kosher konform	Ja
Absichtlich zugefügte Phthalate und Bisphenol A	Nein
VE	1 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	99 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	11 Stk.
Colli Länge	1980 mm
Colli Breite	60 mm
Colli Höhe	60 mm
Produkt Durchmesser	34 mm
Länge	1880 mm
Breite	34 mm
Höhe	34 mm
Max. Länge	6000 mm
Nettogewicht	1,84 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,255 kg
Tare total	0,255 kg
Bruttogewicht	2,1 kg.
Kubikmeter	0,002173 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	100 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	80 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020297748
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	5705020297748
Zolltarif	96039099
Ursprungsland	Finland

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.

** Dieses Produkt enthält Blei (Pb) in einer Konzentration von mehr als 0,1% w/w. Blei (Pb, CAS: 7439-92-1) steht auf der REACH-Kandidatenliste von SVHC. Dieses Produkt ist in der SCIP-Datenbank der EU registriert. Die SCIP-Nummer finden Sie oben.

3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.