

29622

Ultra Hygienischer Stiel, Ø32 mm, 1500 mm, Grün



Verringern Sie das Risiko einer Kreuzkontamination mit einem leichten, robusten Ultrahygienestiel, der frei von Ritzen und/oder Spalten ist, in denen sich Bakterien verstecken können. Um selbst mit fettigen Händen einen verbesserten Griff zu gewährleisten, wurden diese Stiele mit vertikalen Erhebungen und einer matten Oberfläche versehen.

Technische Daten

| | |
|--|--|
| Artikelnummer | 29622 |
| Material | Polypropylen Glasverstärkt |
| Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien¹ | Ja |
| Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP) | Ja |
| FDA konforme Rohstoffe (CFR 21) | Ja |
| Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt | Ja |
| Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 | Ja |
| California Proposition 65 Compliant | Ja |
| Verwendung von Phthalaten und Bisphenol A | Nein |
| Ist Halal und Kosher konform | Ja |
| Design Registration No. | EU 008521926-0004, UK 6133992, US D29/781084 |
| VE | 10 Stk. |
| Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm) | 400 Stk. |
| Anzahl pro Lage (Palette) | 40 Stk. |
| Produkt Durchmesser | 32 mm |
| Länge | 1500 mm |
| Breite | 32 mm |
| Höhe | 32 mm |
| Nettogewicht | 0,45 kg |
| Gewicht Karton | 0,0408 kg |
| Tare total | 0,0408 kg |
| Bruttogewicht | 0,49 kg. |
| Kubikmeter | 0,001536 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 Gebrauchslösung | 2 pH |
| Max. pH-Wert in Gebrauchslösung | 10,5 pH |
| Recycling-Symbol "7", Verschiedene Kunststoffe | Ja |
| GTIN-13 Nummer | 5705020296222 |

GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)

15705020296229

Zolltarif

39241000

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.