

29686

Ultra Hygienischer Stiel, Ø32 mm, 1000 mm, Gelb



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	29686
Verbindung	Gewinde
Material	Polypropylen Glasverstärkt
Recycling-Symbol "7", Verschiedene Kunststoffe	Ja
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien ¹	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 absichtlich hinzugefügt	Nein
Designregistrierungsnummer	EU 008521926-0002, UK 6133990, US D984,073 S
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	400 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	40 Stk.
Colli Länge/Tiefe	75 mm
Colli Breite	185 mm
Colli Höhe	1030 mm
Produkt Durchmesser	32 mm
Produkt Länge/Tiefe	1000 mm
Breite	32 mm
Höhe	32 mm
Nettogewicht	0,4 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0291 kg
Total Tare Weight	0,0291 kg
Bruttogewicht	0,43 kg.
Kubikmeter	0,001024 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	100 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur ³	-20 °C

Max. Trocknungstemperatur	100 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705022021075
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028021083
Zolltarif	39241000
UNSPSC Code	47131609
Ursprungsland ISO Code	DK
Ursprungsland	Dänemark

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.