

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.