29624

Ultra Hygienischer Stiel, Ø32 mm, 1500 mm, Rot

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	29624
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, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt	Nein
Designregistrierungsnummer	EU 008521926-0004, UK 6133992, 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	1520 mm
Colli Breite	200 mm
Colli Höhe	80 mm
Produkt Durchmesser	32 mm
Produkt Länge/Tiefe	1500 mm
Breite	32 mm
Höhe	32 mm
Nettogewicht	0,59 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0408 kg
Total Tare Weight	0,0408 kg
Bruttogewicht	0,63 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. Gebrauchtemperatur[3]	-20 °C

Max. Trocknungstemperatur	100 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchlslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchlösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020296246
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020296243
Zolltarif	39241000
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.