

29646

Ultra Hygienischer Stiel, Ø32 mm, 1700 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 | 29646 |
| Material | Polypropylen Glasverstärkt |
| Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien ¹ | Ja |
| Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP) | Ja |
| FDA konforme Rohstoffe (CFR 21) | Ja |
| Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 | Ja |
| Verwendung von Phthalaten und Bisphenol A | Nein |
| Ist Halal und Kosher konform | Ja |
| VE | 10 Stk. |
| Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm) | 400 Stk. |
| Quantity Per Layer (Pallet) | 40 Stk. |
| Colli Länge | 1720 mm |
| Colli Breite | 235 mm |
| Colli Höhe | 80 mm |
| Produkt Durchmesser | 32 mm |
| Länge | 1700 mm |
| Breite | 32 mm |
| Höhe | 32 mm |
| Nettogewicht | 0,495 kg |
| Tare cardboard | 0,0464 kg |
| Tare total | 0,0464 kg |
| Bruttogewicht | 0,54 kg. |
| Kubikmeter | 0,001741 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 |
| Min. pH-Wert in Gebrauchslösung | 2 pH |
| Max. pH-Wert in Gebrauchslösung | 10,5 pH |
| Recycling-Symbol "7", Verschiedene Kunststoffe | Ja |
| GTIN-13 Nummer | 5705020296468 |
| GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl) | 15705020296465 |
| Zolltarif | 96039010 |
| 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.