

29662

## Ultra Hygienischer Stiel, Ø32 mm, 650 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	29662
Material	Polypropylen Glasverstärkt
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien <sup>1</sup>	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
Verwendung von Phthalaten und Bisphenol A	Nein
Ist Halal und Kosher konform	Ja
Design Registration No.	EU 008521926-0001, UK 6133989, US D29/781084
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)	600 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	60 Stk.
Colli Länge	680 mm
Colli Breite	190 mm
Colli Höhe	75 mm
Produkt Durchmesser	32 mm
Länge	650 mm
Breite	32 mm
Höhe	32 mm
Nettogewicht	0,212 kg
Gewicht Karton	0,01995 kg
Tare total	0,01995 kg
Bruttogewicht	0,23 kg.
Kubikmeter	0,000666 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	100 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur <sup>3</sup>	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	100 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH

<b>Recycling-Symbol "7", Verschiedene Kunststoffe</b>	Ja
<b>GTIN-13 Nummer</b>	5705022020894
<b>GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)</b>	15705028020901
<b>Zolltarif</b>	96039010
<b>Ursprungsland</b>	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.