

29604

Manche Ultra Hygiénique, Ø34 mm, 1300 mm, Rouge



De par sa conception entièrement moulée, sa fabrication à partir de matériaux aptes au contact alimentaire aux propriétés de nettoyage et de séchage accrues, ce manche ultra hygiénique assure un haut niveau d'hygiène et réduit les risques de contamination croisée.

Données techniques

| | |
|---|--|
| Article Numéro | 29604 |
| Matériaux | Polypropylène Renforcé fibre de verre |
| Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire¹ | Oui |
| Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication. | Oui |
| Matériaux agréés FDA (CFR 21) | Oui |
| Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006 | Oui |
| Utilisation de Phtalates et bisphénol a | Non |
| Conformité Halal | Oui |
| Quantité par Carton | 10 Pcs. |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm) | 500 Pcs. |
| Quantity Per Layer (Pallet) | 40 Pcs. |
| Colis Longueur | 1320 mm |
| Colis Largeur | 195 mm |
| Colis Hauteur | 80 mm |
| Diamètre du produit | 34 mm |
| Longueur | 1300 mm |
| Poids brut | 0,44 kg |
| Poids net | 0,4 kg |
| Mètre cube | 0,0021 M3 |
| Température de stérilisation recommandée (autoclave) | 121 °C |
| Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle) | 93 °C |
| Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire) | 40 °C |
| Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire) | 100 °C |
| Température d'utilisation min.³ | -20 °C |
| pH min. en concentration d'utilisation | 2 pH |
| pH max. en concentration d'utilisation | 10,5 pH |
| Symbole de recyclage "7", Autres Plastiques | Oui |
| Code GTIN-13 | 5705020296048 |
| Code GTIN-14 | 15705020296045 |
| Code de marchandise | 96039010 |
| Pays d'origine | Denmark |

Avant utilisation, les nouveaux équipements doivent être nettoyés, désinfectés et stérilisés et toutes les étiquettes doivent être retirées, conformément à l'usage prévu, en distinguant par exemple les zones de production alimentaire à risque élevé des zones à risque faible, les zones hospitalières générales des unités de soins intensifs, etc.

1. Voir la déclaration de conformité pour de plus amples détails concernant le contact alimentaire

3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.