

29605

Manche Ultra Hygiénique, Ø34 mm, 1300 mm, Blanc



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	29605
Matériaux	Polypropylène Renforcé fibre de verre
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire ¹	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 et Casher	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 net	0,4 kg
Tare cardboard	0,04 kg
Tare total	0,04 kg
Poids brut	0,44 kg
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	5705020296055
Code GTIN-14	15705020296052
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.