

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

<b>Artikelnummer</b>	29646
<b>Material</b>	Polypropylen Glasverstärkt
<b>Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien<sup>1</sup></b>	Ja
<b>Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)</b>	Ja
<b>FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)</b>	Ja
<b>Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt</b>	Ja
<b>Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006</b>	Ja
<b>California Proposition 65 Compliant</b>	Ja
<b>Verwendung von Phthalaten und Bisphenol A</b>	Nein
<b>Ist Halal und Kosher konform</b>	Ja
<b>Design Registration No.</b>	EU 008521926-0005, UK 6133993, US D29/781084
<b>VE</b>	10 Stk.
<b>Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)</b>	400 Stk.
<b>Anzahl pro Lage (Palette)</b>	40 Stk.
<b>Produkt Durchmesser</b>	32 mm
<b>Länge</b>	1700 mm
<b>Breite</b>	32 mm
<b>Höhe</b>	32 mm
<b>Nettogewicht</b>	0,605 kg
<b>Gewicht Karton</b>	0,0464 kg
<b>Tare total</b>	0,0464 kg
<b>Bruttogewicht</b>	0,65 kg.
<b>Kubikmeter</b>	0,001741 M3
<b>Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)</b>	121 °C
<b>Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)</b>	93 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)</b>	100 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)</b>	100 °C
<b>Min. Gebrauchtemperatur<sup>3</sup></b>	-20 °C
<b>Max. Trocknungstemperatur</b>	100 °C
<b>Min. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	2 pH
<b>Max. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	10,5 pH
<b>Recycling-Symbol "7", Verschiedene Kunststoffe</b>	Ja
<b>GTIN-13 Nummer</b>	5705020296468

**GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)**

15705020296465

**Zolltarif**

39241000

**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.