

29663

Manche Ultra-Hygiénique, Ø32 mm, 650 mm, Bleu



Réduisez le risque de contaminations croisées avec ce Manche Ultra-Hygiénique aussi léger que résistant et sans aspérités où peuvent se nicher les bactéries. Il est doté de rides verticales et d'une finition mate garantissant une prise en main améliorée – même avec les mains grasses.

Données techniques

Article Numéro	29663
Matériau	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
Matériau agréé FDA (CFR 21)	Oui
Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire	Oui
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	Oui
California Proposition 65 Compliant	Oui
Utilisation de Phtalates et bisphénol a	Non
Conformité Halal et Casher	Oui
Design Registration No.	EU 008521926-0001, UK 6133989, US D29/781084
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	600 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	60 Pcs.
Colis Longueur	680 mm
Colis Largeur	190 mm
Colis Hauteur	75 mm
Diamètre du produit	32 mm
Longueur	650 mm
Largeur	32 mm
Hauteur	32 mm
Poids net	0,212 kg
Poids carton	0,01995 kg
Tare total	0,01995 kg
Poids brut	0,23 kg
Mètre cube	0,000666 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	100 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	100 °C
Température d'utilisation min. ³	-20 °C
Température de séchage max.	100 °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	5705022020917
Code GTIN-14	15705028020925
Code de marchandise	39241000
Pays d'origine	DK

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.