29602

Ультра гигиеническая ручка, Ø32 мм, 1300 мм, зеленый цвет



Легкая и прочная ультрагигиеничная ручка сокращает риск перекрестного загрязнения. У инструмента отсутствуют зазоры, в которых могли бы накапливаться бактерии. Продольные бороздки и матовое покрытие позволяют крепко удерживать ручку даже скользкими руками.

Technical Data

Продукт	29602
Материал	Полипропилен Армированный стекловолокном
Код переработки "7", остальные виды пластика	Да
Соответствует Регламенту ЕС 1935/2004 о материалах, контактирующих с продуктами питания[1]	Да
Произведено в соответствии с EU Регламентом 2023/2006/EC Надлежащей Производственной Практики	Да
Сырьё соответствующее требованиям FDA (CFR 21)	Да
Соответствует британскому Регламенту UK 2019 № 704 о веществах, контактирующих с пищевой продукцией	Да
Отвечает Регламенту №1272/2013 (REACH)	Да
California Proposition 65 Compliant	Да
Используется Фталаты И БИСФЕНОЛ А	Нет
ХАЛЯЛЬ И КОШЕР	Да
Design Registration No.	EU 008521926-0003, UK 6133991, US D984,073 S
Кол-во в коробке	10 шт
Количество на паллете (80 x 120 x 180- 200 см)	400 Pcs.
Количество слоев на паллете	40 шт
Диаметр продукта	32 мм
Длина	1300 мм
Ширина	32 мм
Высота	32 мм
Вес, нетто	0,51 кг
Вес коробки (Recycling symbol "20" PAP)	0,0364 kg
Tare total	0,0364 kg
Вес, брутто	0,55 кг
Куб.м.	0,001331 M3
Рекомендованная температура стерилизации (автоклавирования)	121 °C
Макс температура очистки (Посудомоечная машина)	93 °C
Макс температура использования (контакт с продуктом)	100 °C
Макс температура использования (без контакта с продуктом)	100 °C
Мнимальная температура использования[3]	-20 °C
Максимальная температура сушки	100 °C
Мин. pH используемой концентрации растворов	2 pH
Макс. pH используемой концентрации растворов	10,5 pH

GTIN-13 номер	5705020296024
GTIN-14 номер	15705020296021
Код ТНВЭД	39241000
Страна происхождения	Denmark

Перед использованием по прямому назначению (например, в зонах высокого и низкого риска для продуктов питания, в общих помещениях медицинского учреждения или в реанимационных) новые инструменты необходимо помыть, продезинфицировать и очистить от всех наклеек.

1. Для получения подробной информации о контакте с продуктами питания см. Декларацию Соответствия.

3. Не хранить при отрицательных температурах.