

29625

Manico Ultra Igienico, Ø32 mm, 1500 mm, Bianco



Riduci il rischio di contaminazione incrociata con un manico ultra igienico, leggero e robusto, privo di fessure in cui i batteri possono nascondersi. Progettato con nervature verticali ed una finitura opaca che garantisce una presa migliore, anche con mani unte.

Technical Data

Articolo numero	29625
Attacco	Filettato
Materiale	Polypropylene Glass reinforced
Simbolo di riciclo "7", plastiche miste	Si
Per contatto con i prodotti alimentari (EU 1935/2004) DoC ¹	Si
Prodotto in accord con il regolamento EU 2023/2006/EC Relativo alle GMP	Si
FDA conforme alle materie prime (CFR 21) ¹	Si
Conforme con UK 2019 N.704 sui materiali a contatto con gli alimenti	Si
Soddisfa il Regolamento REACH (CE) N. 1907/2006	Si
Complies with California Proposition 65	Si
Conforme al metodo Halal e Kosher	Si
PFAS, ftalati e BPA aggiunti intenzionalmente	No
Numero di registrazione del design	EU 008521926-0004, UK 6133992, US D984,073 S
Quantità per colli	10 Pz.
Quantità per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)	400 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	40 Pz.
Lunghezza collo	1520 mm
Larghezza collo	200 mm
Altezza collo	80 mm
Diametro del prodotto	32 mm
Lunghezza/Profondità	1500 mm
Larghezza	32 mm
Altezza	32 mm
Peso netto	0,59 kg
Peso del cartone (Recycling symbol "20" PAP)	0,0408 kg
Tare total	0,0408 kg
Peso lordo	0,63 kg
Metri cubi	0,001536 M3
Temperatura di sterilizzazione raccomandata (autoclave)	121 °C
Temperatura massima di lavaggio (lavastoviglie)	93 °C
Max. temperatura uso	100 °C
Temperatura di utilizzo massima (non contatto alimentare)	100 °C
Min. temperatura uso ³	-20 °C

Max. temperatura per asciugatura	100 °C
Min. campo di misura pH per la concentrazione da usare	2 pH
Max. campo di misura pH per la concentrazione da usare	10,5 pH
Codice GTIN-13	5705020296253
Codice GTIN-14	15705020296250
Codice delle merce	39241000
Paese d'origine	Denmark

Le nuove attrezzature devono essere pulite, disinfettate, sterilizzate e private delle etichette, in base al proprio utilizzo prima dell'uso; ad esempio aree produttive ad alto rischio o a basso rischio, aree ospedaliere generiche o zona di terapia intensiva.

1. Vedere la dichiarazione di conformità per ulteriori dettagli sul contatto con gli alimenti
3. Non conservare il prodotto al di sotto dei 0° Celsius.