29685

Manche Ultra-Hygiénique, Ø32 mm, 1000 mm, Blanc

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	29685
Matériau	Polypropylène Renforcé fibre de verre
Symbole de recyclage “7”, Autres Plastiques	Oui
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)[1]	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
Complies with California Proposition 65	Oui
Conformité Halal et Casher	Oui
PFAS, Phtalates et BPA ajoutés volontairement	Non
Numéro d’enregistrement du design	EU 008521926-0002, UK 6133990, US D984,073 S
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	400 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	40 Pcs.
Colis Longueur	75 mm
Colis Largeur	185 mm
Colis Hauteur	1030 mm
Diamètre du produit	32 mm
Longueur	1000 mm
Largeur	32 mm
Hauteur	32 mm
Poids net	0,4 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0291 kg
Tare total	0,0291 kg
Poids brut	0,34 kg
Mètre cube	0,001024 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
Code GTIN-13	5705022021051
Code GTIN-14	15705028021069
Code de marchandise	39241000
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.