

29686



Ультра гигиеническая
ручка, Ø32 мм, 1000 мм,
желтый 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	29686
Материал	Полипропилен Армированный стекловолокном
Соответствует Регламенту ЕС 1935/2004 о материалах, контактирующих с продуктами питания ¹	Да
Произведено в соответствии с EU Регламентом 2023/2006/ЕС 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
Используется Фталаты И БИСФЕНОЛ А	Нет
ХАЛЯЛЬ И КОШЕР	Да
Design Registration No.	EU 008521926-0001-0005, UK 6133989 – 6133993, US D29/781084
Кол-во в коробке	10 шт
Количество на паллете (80 x 120 x 200 см)	400 Pcs.
Количество слоев на паллете	40 шт
Длина коробки	1030 mm
Ширина коробки	185 mm
Высота коробки	75 mm
Диаметр продукта	32 мм
Длина	1000 мм
Ширина	32 мм
Высота	32 мм
Вес, нетто	0,31 кг
Вес коробки	0,0291 kg
Tare total	0,0291 kg
Вес, брутто	0,34 кг
Куб.м.	0,001024 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. рН используемой концентрации растворов	2 рН
Макс. рН используемой концентрации растворов	10,5 рН
Код переработки "7", остальные виды пластика	Да
GTIN-13 номер	5705022021075
GTIN-14 номер	15705028021083
Код ТНВЭД	96039010
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.