

29628



Ультра гигиеническая
ручка, Ø32 мм, 1500 мм,
фиолетовый 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	29628
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	1520 mm
Ширина коробки	200 mm
Высота коробки	80 mm
Диаметр продукта	32 мм
Длина	1500 мм
Ширина	32 мм
Высота	32 мм
Вес, нетто	0,45 кг
Вес коробки	0,0408 kg
Tare total	0,0408 kg
Вес, брутто	0,49 кг
Куб.м.	0,001536 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
Код переработки "7", остальные виды пластика	Да
GTIN-13 номер	5705020296284
GTIN-14 номер	15705020296281
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.