

29623

# Ultra Hygienischer Stiel, Ø34 mm, 1500 mm, Blau



Der Stiel liegt, durch den Durchmesser und das Material, auch in kalten Umgebungen (wie z.B. Kühlhäusern) sehr gut in der Hand. Diese Stiele sind 6% leichter als unsere Glasfaserstiele und genauso chemikalienbeständig. Das hygienische Design minimiert das Risiko des Eindringens von Schmutz durch Lücken und/oder Kanten eines montierten Griffs.

# Technische Daten

<b>Artikelnummer</b>	29623
<b>Material</b>	Polypropylen Glasverstärkt
<b>Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien<sup>1</sup></b>	Ja
<b>Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)</b>	Ja
<b>FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)</b>	Ja
<b>Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006</b>	Ja
<b>Verwendung von Phthalaten und Bisphenol A</b>	Nein
<b>Ist Halal konform</b>	Ja
<b>VE</b>	10 Stk.
<b>Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)</b>	500 Stk.
<b>Quantity Per Layer (Pallet)</b>	40 Stk.
<b>Colli Länge</b>	1520 mm
<b>Colli Breite</b>	200 mm
<b>Colli Höhe</b>	80 mm
<b>Produkt Durchmesser</b>	34 mm
<b>Länge</b>	1500 mm
<b>Bruttogewicht</b>	0,52 kg.
<b>Nettogewicht</b>	0,48 kg
<b>Kubikmeter</b>	0,0014 M3
<b>Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)</b>	121 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)</b>	40 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)</b>	100 °C
<b>Min. Gebrauchtemperatur<sup>3</sup></b>	-20 °C
<b>Min. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	2 pH
<b>Max. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	10,5 pH
<b>Recycling Symbol "7", Miscellaneous Plastics</b>	Ja
<b>GTIN-13 Nummer</b>	5705020296239
<b>GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)</b>	15705020296236
<b>Zolltarif</b>	96039010
<b>Ursprungsland</b>	Denmark

Neue Geräte sollten daher vor der erstmaligen Verwendung mit Blick auf den geplanten Einsatzbereich, d.h. Lebensmittelproduktion mit hohem bzw. geringerem Risiko, allgemeine Krankenhausbereiche bzw. Intensivstationen, gereinigt, desinfiziert, sterilisiert und alle Etiketten entfernt werden.

1. Siehe für weitere Informationen zum Lebensmittelkontakt die Konformitätserklärung.

3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.