Ультра гигиеническая ручка, Ø32 мм, 650 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	29666
Материал	Полипропилен Армированный стекловолокном
Соответствует Регламенту ЕС 1935/2004 о материалах, контактирующих с продуктами питания¹	Да
Произведено в соответствии с EU Регламентом 2023/2006/EC 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)	600 Pcs.
Количество слоев на паллете	60 шт
Длина коробки	680 mm
Ширина коробки	190 mm
Высота коробки	75 mm
Диаметр продукта	32 мм
Длина	650 мм
Ширина	32 мм
Высота	32 мм
Вес, нетто	0,212 кг
Вес коробки	0,01995 kg
Tare total	0,01995 kg
Вес, брутто	0,23 кг
Куб.м.	0,000666 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

11.06.2021 2/3

Мин. рН используемой концентрации растворов	2 pH
Макс. рН используемой концентрации растворов	10,5 pH
Код переработки "7", остальные виды пластика	Да
GTIN-13 номер	5705022020979
GTIN-14 номер	15705028020987
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.

11.06.2021 3/3