

29625

Ultra Hygiene Steel, Ø32 mm, 1500 mm, Wit



Reduceer het risico op kruisbesmetting met deze stevige lichtgewicht steel. De steel is gemaakt uit één stuk, zodat bacteriën niet de kans krijgen om zich overal vast te hechten. Door de verticale randen en de matte afwerking ben je verzekerd van een betere grip – ook met vettige handen.

Technical Data

| | |
|---|--|
| Item Number | 29625 |
| Materiaal | Polypropyleen Glasvezelversterkt |
| Recyclingcode 7, Overige kunststoffen | Ja |
| Voor Levensmiddelen (EU 1935/2004) DoC ¹ | Ja |
| Geproduceerd volgens EUstandaard 2023/2006/EG betreffende Good Manufacturing Practice (GMP) | Ja |
| FDA goedgekeurd (CFR 21) | Ja |
| Complies with UK 2019 No. 704 on food contact materials | Ja |
| Meets the REACH Regulation (EC) No. 1907/2006 | Ja |
| California Proposition 65 Compliant | Ja |
| Gebruik van phtalaten en bisfenol a | Nee |
| Is Halal and Kosher compliant | Ja |
| Design Registration No. | EU 008521926-0004, UK 6133992, US D984,073 S |
| Aantal per collo | 10 Pcs. |
| Aantal per pallet (80 x 120 x 180-200 cm) | 400 Pcs. |
| Quantity Per Layer (Pallet) | 40 Pcs. |
| Product diameter | 32 mm |
| Lengte | 1500 mm |
| Breedte | 32 mm |
| Hoogte | 32 mm |
| Netto gewicht | 0,45 kg |
| Gewicht doos (Recycling symbol "20" PAP) | 0,0408 kg |
| Tare total | 0,0408 kg |
| Bruto gewicht | 0,49 kg |
| Kubieke meter | 0,001536 M3 |
| Recommended sterilisation temperature (Autoclave) | 121 °C |
| Maximale reinigingstemperatuur (vaatwasser) | 93 °C |
| Maximale gebruikstemperatuur (voor food contact) | 100 °C |
| Maximale gebruikstemperatuur (voor non food contact) | 100 °C |
| Minimale gebruikstemperatuur ³ | -20 °C |
| Maximum droogtemperatuur | 100 °C |
| Min. pH-value in usage concentration | 2 pH |
| Maximale pH-waarde in gebruik | 10,5 pH |
| GTIN-13 code | 5705020296253 |
| GTIN-14 code | 15705020296250 |

Commodity code

39241000

Land van oorsprong

Denmark

Nieuwe materialen moeten worden schoongemaakt, gedesinfecteerd, gesteriliseerd en ontdaan van etiketten vóór ingebruikname en afhankelijk van de toepassing in de voedselverwerkende industrie (high care versus low care omgeving) en in de gezondheidszorg (intensive care versus algemene ruimtes).

1. See Declaration of Compliance for further details on food contact
3. Do not store the product below 0° Celsius.