

296277

Ultra Hygiene Steel, Ø32 mm, 1500 mm, Lime



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	296277
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	0,36 kg
Gewicht doos (Recycling symbol "20" PAP)	0,0408 kg
Tare total	0,0408 kg
Bruto gewicht	0,4 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	5705022013834
GTIN-14 code	15705028013842

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.