

31736

UST Vloerveger, 400 mm, Medium, Geel



Vloerveger in ULTRA SAFE TECHNOLOGY (UST) design voor het aangeven van allerlei droog en vochtig vuil in high-risk omgevingen. Het speciale patroon van de vezelbezetting reduceert de kans op besmetting en voorkomt dat de vezels losraken.

Technical Data

Item Number	31736
Visuele vezellengte	54 mm
Materiaal	Polyester Glasvezelversterkt Polypropyleen
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
Gebruik van phtalaten en bisfenol a	Nee
Is Halal and Kosher compliant	Ja
Design Registration No.	EU 002189654-0001, EU 002650838-1-4, US D793091, EU 002650580-1-7, GB 9002650830001-4, GB 900265505800001-7
Pat. Pending/Patent No.	EP2816930 validated in DE, FR, GB and DK. US9204712 EP2816929 validated in DE, FR, GB and DK. US9357831
Aantal per collo	10 Pcs.
Aantal per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)	400 Pcs.
Quantity Per Layer (Pallet)	50 Pcs.
Lengte	400 mm
Breedte	50 mm
Hoogte	95 mm
Netto gewicht	0,41 kg
Gewicht zak (Recycling Symbol "4" Low Density Polyethylene (LDPE))	0,0063 kg
Gewicht doos (Recycling symbol "20" PAP)	0,0312 kg
Tare total	0,0375 kg
Bruto gewicht	0,45 kg
Kubieke meter	0,0019 M3
Maximale gebruikstemperatuur (voor food contact)	80 °C
Maximale gebruikstemperatuur (voor non food contact)	80 °C
Recommended sterilisation temperature (Autoclave)	121 °C

Maximale reinigingstemperatuur (vaatwasser)	93 °C
Maximum droogtemperatuur	100 °C
Minimale gebruikstemperatuur³	-20 °C
Maximale pH-waarde in gebruik	10,5 pH
Min. pH-value in usage concentration	2 pH
GTIN-13 code	5705020317361
GTIN-14 code	15705020317368
Commodity code	96039099
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.