

29605



DISTRIBUTION PAR

STERIGENE

Ingénierie des procédés propres et stériles



Manche Ultra Hygiénique, Ø34 mm, 1300 mm, Blanc



Le diamètre permet une bonne prise en main. Les propriétés des matériaux assurent une utilisation confortable même dans les environnements froids. 6% plus léger que le manche en fibre de verre et tout aussi résistant aux produits chimiques. La conception hygiénique minimise le risque de pénétration des contaminations.

Données techniques

Article Numéro	29605
Matériau	Polypropylène Renforcé fibre de verre
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire ¹	Oui
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériau agréé FDA (CFR 21)	Oui
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	Oui
Utilisation de Phtalates	Non
Conformité Halal	Oui
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	500 Pcs.
Quantity Per Layer (Pallet)	40 Pcs.
Colis Longueur	1320 mm
Colis Largeur	195 mm
Colis Hauteur	80 mm
Diamètre du produit	34 mm
Longueur	1300 mm
Poids brut	0,44 kg
Poids net	0,4 kg
Mètre cube	0,0021 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	40 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	100 °C
Température d'utilisation min. ³	-20 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Recycling Symbol "7", Miscellaneous Plastics	Oui
Code GTIN-13	5705020296055
Code GTIN-14	15705020296052
Code de marchandise	96039010
Pays d'origine	Denmark

Avant utilisation, les nouveaux équipements doivent être nettoyés, désinfectés et stérilisés et toutes les étiquettes doivent être retirées, conformément à l'usage prévu, en distinguant par exemple les zones de production alimentaire à risque élevé des zones à risque faible, les zones hospitalières générales des unités de soins intensifs, etc.

1. Voir la déclaration de conformité pour de plus amples détails concernant le contact alimentaire

3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.