

29609

# Manche Ultra-Hygiénique, Ø32 mm, 1300 mm, Noir



Réduisez le risque de contaminations croisées avec ce Manche Ultra-Hygiénique aussi léger que résistant et sans aspérités où peuvent se nicher les bactéries. Il est doté de rides verticales et d'une finition mate garantissant une prise en main améliorée – même avec les mains grasses.

# Données techniques

**Article Numéro**

29609

<b>Matériaux</b>	Polypropylène Renforcé fibre de verre
<b>Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire<sup>1</sup></b>	Oui
<b>Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.</b>	Oui
<b>Matériau agréé FDA (CFR 21)</b>	Oui
<b>Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006</b>	Oui
<b>Utilisation de Phtalates et bisphénol a</b>	Non
<b>Conformité Halal et Casher</b>	Oui
<b>Quantité par Carton</b>	10 Pcs.
<b>Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)</b>	400 Pcs.
<b>Quantité par couche (Pallette)</b>	40 Pcs.
<b>Colis Longueur</b>	1320 mm
<b>Colis Largeur</b>	195 mm
<b>Colis Hauteur</b>	80 mm
<b>Diamètre du produit</b>	32 mm
<b>Longueur</b>	1300 mm
<b>Largeur</b>	32 mm
<b>Hauteur</b>	32 mm
<b>Poids net</b>	0,385 kg
<b>Poids carton</b>	0,0364 kg
<b>Tare total</b>	0,0364 kg
<b>Poids brut</b>	0,42 kg
<b>Mètre cube</b>	0,001331 M3
<b>Température de stérilisation recommandée (autoclave)</b>	121 °C
<b>Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)</b>	93 °C
<b>Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)</b>	100 °C
<b>Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)</b>	100 °C
<b>Température d'utilisation min.<sup>3</sup></b>	-20 °C
<b>PH min. en concentration d'utilisation</b>	2 pH
<b>PH max. en concentration d'utilisation</b>	10,5 pH
<b>Symbol de recyclage "7", Autres Plastiques</b>	Oui
<b>Code GTIN-13</b>	5705020296093
<b>Code GTIN-14</b>	15705020296090
<b>Code de marchandise</b>	96039010
<b>Pays d'origine</b>	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.