

29623

# Ultra Hygiene Steel, Ø32 mm, 1500 mm, Blauw



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 vette handen.

# Technical Data

Item Number	29623
Connection	Draad
Materiaal	Polypropyleen Glasvezelversterkt
Recyclingcode 7, Overige kunststoffen	Ja
Voor Levensmiddelen (EU 1935/2004) DoC <sup>1</sup>	Ja
Geproduceerd volgens EUstandaard 2023/2006/EG betreffende Good Manufacturing Practice (GMP)	Ja
FDA goedgekeurd (CFR 21) <sup>1</sup>	Ja
Complies with UK 2019 No. 704 on food contact materials	Ja
Meets the REACH Regulation (EC) No. 1907/2006	Ja
Complies with California Proposition 65	Ja
Is Halal and Kosher compliant	Ja
PFAS opzettelijk toegevoegd	Nee
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 cm)	400 Pcs.
Quantity Per Layer (Pallet)	40 Pcs.
Collo lengte/Diepte	1520 mm
Collo breedte	200 mm
Collo hoogte	80 mm
Product diameter	32 mm
Product Length/Depth	1500 mm
Breedte	32 mm
Hoogte	32 mm
Netto gewicht	0,59 kg
Gewicht doos (Recycling symbol "20" PAP)	0,0408 kg
Total Tare Weight	0,0408 kg
Bruto gewicht	0,63 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 <sup>3</sup>	-20 °C
Maximum droogtemperatuur	100 °C

<b>Min. pH-value in usage concentration</b>	2 pH
<b>Maximale pH-waarde in gebruik</b>	10,5 pH
<b>GTIN-13 code</b>	5705020296239
<b>GTIN-14 code</b>	15705020296236
<b>Commodity code</b>	39241000
<b>UNSPSC Code</b>	47131609
<b>Land van oorsprong ISO Code</b>	DK
<b>Land van oorsprong</b>	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.