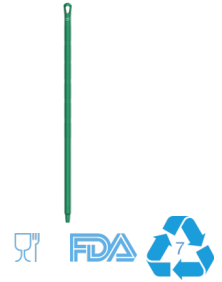


# Manche Ultra-Hygiénique

Ø32 mm, 1300 mm, Vert

Numéro d'article: 29602



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.

## Informations Générales

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Couleur                 | Vert                                   |
| Matériau                | Polypropylène, Renforcé fibre de verre |
| UNSPSC Code             | 47131609                               |
| Pays d'origine Code ISO | DK                                     |
| Pays d'origine          | Danemark                               |

## Dimensions du Produit

|                     |                |
|---------------------|----------------|
| Handle Length       | 1151 - 1300 mm |
| Longueur/Profondeur | 1300 mm        |
| Largeur             | 32 mm          |
| Hauteur             | 32 mm          |
| Poids net           | 0,51 kg        |

## Détails d'Emballage et d'Expédition

|   |                |
|---|----------------|
| Quantité par Carton                               | 10 Pcs.        |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)          | 400 Pcs.       |
| Quantité par couche (Palette)                     | 40 Pcs.        |
| Colis Longueur/Profondeur                         | 1320 mm        |
| Colis Largeur                                     | 195 mm         |
| Colis Hauteur                                     | 80 mm          |
| Poids carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs. | 0,0364 kg      |
| Total Tare Weight                                 | 0,0364 kg      |
| Poids brut  | 0,55 kg        |
| Mètre cube  | 0,001331 M3    |
| Code GTIN-13                                      | 5705020296024  |
| Code GTIN-14                                      | 15705020296021 |
| Code de marchandise                               | 39241000       |

Numéro d'article: 29602

## Détails de Conformité et de Normes

|   |     |
|---|-----|
| Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire <sup>1</sup>        | Oui |
| Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.    | Oui |
| Matériau agréé FDA (CFR 21) <sup>1</sup>  | Oui |
| Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire | Oui |
| Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006                                       | Oui |
| Complies with California Proposition 65   | Oui |
| Conformité Halal et Casher  | Oui |
| PFAS ajoutés intentionnellement   | Non |

## Données Techniques

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Connection          | Fileté |
| Diamètre du produit | 32 mm  |

## Limites d'Utilisation

|   |         |
|---|---------|
| Température de stérilisation recommandée (autoclave)          | 121 °C  |
| Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)                | 93 °C   |
| Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)     | 100 °C  |
| Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire) | 100 °C  |
| Température d'utilisation min. <sup>3</sup>                   | -20 °C  |
| Température de séchage max.                                   | 100 °C  |
| PH min. en concentration d'utilisation                        | 2 pH    |
| PH max. en concentration d'utilisation                        | 10,5 pH |

## Détails D'enregistrement de Design et de Brevet

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| Numéro d'enregistrement du design | EU 008521926-0003, UK 6133991, US D984,073 S |
|-----------------------------------|--|

## Détails de Durabilité

|   |     |
|---|-----|
| Symbole de recyclage "7", Autres Plastiques | Oui |
|---|-----|

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.

