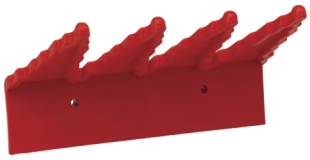
Portautensilios

240 mm, Rojo



Número de articulo: 06154

Este portautensilios, de diseño ultrahigiénico y superficie lisa y de fácil limpieza, no contiene orificios ni hendiduras en los que puedan acumularse suciedad o residuos. Almacene sus utensilios de limpieza en portautensilios para prolongar su durabilidad.

Información General

Color	Rojo
Material	Polipropileno, TPE Goma
UNSPSC Code	47131613
País de Origen	Dinamarca

Dimensiones del Producto

Longitud/Profundidad	240 mm
Ancho	170 mm
Altura	60 mm
Peso Neto	0.23 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	1 Pzas.
Cantidad por capa (palé)	19 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	513 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	255 mm
Caja Ancho	175 mm
Caja Altura	70 mm
Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje “20” PAP) por unidad	0.065 kg
Total Tare Weight	0.065 kg
Peso Bruto	0.3 kg
Metro cúbico	0,002448 M3
Codigo GTIN-13	5705020061547
Codigo GTIN-14	15705028034014
Codigo de mercancía	39241000

Detalles de Cumplimiento y Normas

Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos[1]	No

Número de articulo: 06154

Producido conforme al Reglamento (CE) Nº 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Si
Cumple con UK 2019 No. 704 sobre materiales en contacto con alimentos	No
Conforme con el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH)	Si
Complies with California Proposition 65	Si
Cumple con Halal y Kosher	Si
PFAS añadidos intencionalmente	No
Ftalatos añadidos intencionalmente	No
Bisfenoles añadidos intencionalmente	No

Límites de Uso

Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	100 °C
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	93 °C
Temperatura mínima de uso[3]	-20 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH
pH máxi. de concentración durante el uso	10.5 pH

Detalles de Sostenibilidad

Código de identificación de plásticos multimateriales - "7"	Si

Por ello, todos los equipos nuevos se deben limpiar, desinfectar, esterilizar y todas etiquetas deben ser quitadas, antes de su utilización, del modo adecuado para el uso que vayan a recibir, es decir, si se trata de una zona de producción de alimentos de bajo riesgo o de alto riesgo, si se van a utilizar en zonas hospitalarias generales o en unidades de cuidados intensivos, etc.
3. No almacene el producto por debajo de 0° Celsius.