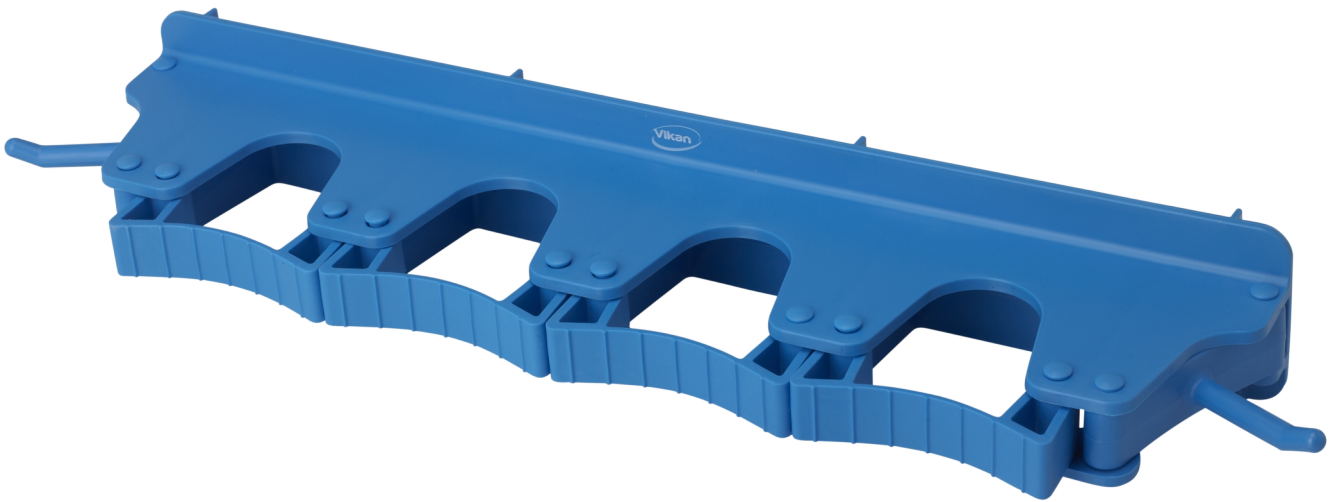


10183

Portautensilios, 4-6 Productos, 395 mm, Azul



Logre mayor higiene y amplíe la vida útil de los equipos con este soporte complementario. Puede combinar clips de goma y ganchos, y retirarlos fácilmente para limpiarlos. Los clips de goma pueden soportar productos de Ø 25-35 mm.

Datos técnicos

Número de Artículo	10183
Sostiene productos de	25 - 34 mm
Material	Polipropileno TPE Goma
Símbolo de reciclaje "5", Polipropileno (PP)	Si
Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos ¹	No
Producido conforme al Reglamento (CE) N° 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Si
Material prima probada por la FDA (21) ¹	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
Cantidad por Caja	5 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	510 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	30 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	450 mm
Caja Ancho	260 mm
Caja Altura	115 mm
Longitud/Profundidad	395 mm
Ancho	80 mm
Altura	60 mm
Peso Neto	0.32 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.0089 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.042 kg
Total Tare Weight	0.0509 kg
Peso Bruto	0.37 kg
Metro cúbico	0.001896 M3
Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	93 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	80 °C
Temperatura mínima de uso ³	0 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH
pH máxi. de concentración durante el uso	10.5 pH
Codigo GTIN-13	5705020101830
Codigo GTIN-14	15705020101837
Codigo de mercancía	39241000

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.