

111199



Kit de calibración para detector de metales, 55 mm, Azul metálico



Use este kit de calibración para comprobar la detectabilidad de fragmentos de plástico metaldetectables de la gama Vikan en su plan HACCP.

Datos técnicos

Número de Artículo	111199
Material	Polipropileno Aditivo ferroso
Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos ¹	Si
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	Si
Conforme con el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH)	Si
Cumple con Halal y Kosher	Si
Cantidad por Caja	5 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	500 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	1 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	80 mm
Caja Ancho	60 mm
Caja Altura	30 mm
Longitud/Profundidad	55 mm
Ancho	45 mm
Altura	8 mm
Peso Neto	0.004 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.005 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.0058 kg
Total Tare Weight	0.0108 kg
Peso Bruto	0.01 kg
Metro cúbico	2E-05 M3
Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	83 °C
Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos)	100 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	100 °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
Metal Detectable	Si
Codigo GTIN-13	5705021111999
Codigo GTIN-14	15705021111996
Codigo de mercancía	3924900090

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.

1. Consulte la Declaración de Conformidad para más información sobre el contacto con alimentos
3. No almacene el producto por debajo de 0° Celsius.