

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.