

Raspador de mesa y piso

245 mm, Duras, Blanco



Número de artículo: 29085



Elimine/afloje los restos de comida más resistentes o, por ejemplo, las etiquetas de pisos y otras superficies con este raspador para mesas y pisos. Dispone de una hoja de acero inoxidable muy duradera y sólida. Se puede utilizar con cualquier mango roscado Vikan.

Información General

Conexión	Rosca
Color	Blanco
Material	Polipropileno, Acero inoxidable (AISI 304)
País de Origen	Dinamarca

Dimensiones del Producto

Espesor de la hoja	1 mm
Longitud/Profundidad	31 mm
Ancho	245 mm
Altura	125 mm
Peso Neto	0.171 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	700 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	70 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	325 mm
Caja Ancho	235 mm
Caja Altura	160 mm
Envase de plástico (símbolo de reciclaje "4") – LDPE por unidad	0.0087 kg
Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje "20" PAP) por unidad	0.0152 kg
Total Tare Weight	0.0239 kg
Peso Bruto	0.19 kg
Metro cúbico	0.000949 M3
Codigo GTIN-13	5705022046252
Codigo GTIN-14	15705028046260
Codigo de mercancía	82159910

Detalles de Cumplimiento y Normas

Número de artículo: 29085

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
Conforme con el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH)	Si
Complies with California Proposition 65	Si
PFAS añadidos intencionalmente	No

Datos Técnicos

Rigidez de la hoja	Duras
--------------------	-------

Límites de Uso

Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	93 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	170 °C
Temperatura mínima de uso ³	-20 °C
Temperatura máxima de secar	120 °C

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.