

Raspador

260 mm, Blanco



Número de artículo: 29105

Elimine residuos de alimentos incrustados en suelos y otras superficies con este raspador para mesas y suelos. Cuenta con hoja de acero inoxidable y es compatible con todos los mangos 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	32 mm
Ancho	260 mm
Altura	155 mm
Peso Neto	0.26 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por capa (palé)	80 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	800 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	325 mm
Caja Ancho	265 mm
Caja Altura	135 mm
Envase de plástico (símbolo de reciclaje "4") – LDPE por unidad	0.0087 kg
Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje "20" PAP) por unidad	0.0254 kg
Total Tare Weight	0.0341 kg
Peso Bruto	0.29 kg
Metro cúbico	0,001290 M3
Codigo GTIN-13	5705020029103
Codigo GTIN-14	15705020029100
Codigo de mercancía	82159910

Detalles de Cumplimiento y Normas

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
Complies with California Proposition 65	Si
Cumple con Halal y Kosher	Si
PFAS añadidos intencionalmente	No

Límites de Uso

Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos)	170 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	170 °C
Temperatura mínima de uso ³	-20 °C
Temperatura máxima de secar	120 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH
pH máxi. de concentración durante el uso	10.5 pH

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.