29373

Mango de aluminio, Ø31 mm, 1510 mm, Azul

Diseñado ergonómicamente con un agarre cómodo y una parte superior con colgador redondeado, este mango se adapta a cualquier producto Vikan que requiera un mango. No lo use con ácido o cloro.

Datos técnicos

Número de Artículo	29373
Material	Aluminio anodizado Polipropileno
Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos[1]	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) Nº 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, ftalatos y BPA están añadidos intencionalmente	No
Registro de diseño No.	DE 401033756.8
Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180-200 cm)	960 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	40 Pzas.
Caja Longitud	75 mm
Caja Ancho	190 mm
Caja Altura	1545 mm
Diametro de Producto	31 mm
Longitud	1510 mm
Ancho	31 mm
Altura	31 mm
Peso Neto	0.53 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.0408 kg
Tare total	0.0408 kg
Peso Bruto	0.57 kg
Metro cúbico	0.001451 M3
Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	93 °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
Temperatura máxima de secar	100 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH
pH máxi. de concentración durante el uso	8 pH

Codigo GTIN-13	5705020293733
Codigo GTIN-14	15705020293730
Codigo de mercancía	96039099
País de Origen	Denmark

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.