

Mango flexible de POM

Ø8 mm, 1505 mm, Blanco

Número de artículo: 53525



Este mango de nylon flexible facilita la limpieza en el interior de tuberías de suministro largas y curvadas. Compatible con los limpiadores de tubo 5354x, 5356x, 5365x, 5368x y 5391x.

Información General

Color	Blanco
Material	Polipropileno, Acero inoxidable (AISI 303Cu), POM
País de Origen	Dinamarca

Dimensiones del Producto

Diametro de Producto	8 mm
Longitud/Profundidad	1505 mm
Ancho	8 mm
Altura	8 mm
Peso Neto	0.08 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por capa (palé)	40 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	400 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	1610 mm
Caja Ancho	160 mm
Caja Altura	70 mm
Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje "20" PAP) por unidad	0.04 kg
Total Tare Weight	0.04 kg
Peso Bruto	0.12 kg
Metro cúbico	0,000096 M3
Codigo GTIN-13	5705020053528
Codigo GTIN-14	15705020053525
Codigo de mercancía	39241000

Detalles de Cumplimiento y Normas

Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos ¹	Si
---	----

Número de artículo: 53525

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	No
Cumple con Halal y Kosher	Si
PFAS añadidos intencionalmente	No

Límites de Uso

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	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.

1. Consulte la Declaración de Conformidad para más información sobre el contacto con alimentos

3. No almacene el producto por debajo de 0° Celsius.