

56602

Recogedor, 295 mm, Verde



Recoja los residuos de alimentos y la suciedad de suelos y superficies de trabajo con este recogedor de diseño ergonómico. Ideal para usarse en el sector alimentario, destaca el grosor de su estructura, que lo convierte en un producto robusto, duradero y de fácil limpieza. Puede usarse con los cepillos de mano 4587 y 4589.

Datos técnicos

Número de Artículo	56602
Material	Polipropileno
Símbolo de reciclaje "5", Polipropileno (PP)	Si
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, ftalatos y BPA están añadidos intencionalmente	No
Registro de diseño No.	EU 001367593-0001, GB90013675930001
Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	300 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	60 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	305 mm
Caja Ancho	305 mm
Caja Altura	370 mm
Longitud/Profundidad	330 mm
Ancho	295 mm
Altura	100 mm
Peso Neto	0.3 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.04 kg
Total Tare Weight	0.04 kg
Peso Bruto	0.34 kg
Metro cúbico	0.009735 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	120 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH
pH máxi. de concentración durante el uso	10.5 pH

Codigo GTIN-13	5705020566028
Codigo GTIN-14	15705020566025
Codigo de mercancía	39241000
País de Origen Código ISO	DK
País de Origen	Dinamarca

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.