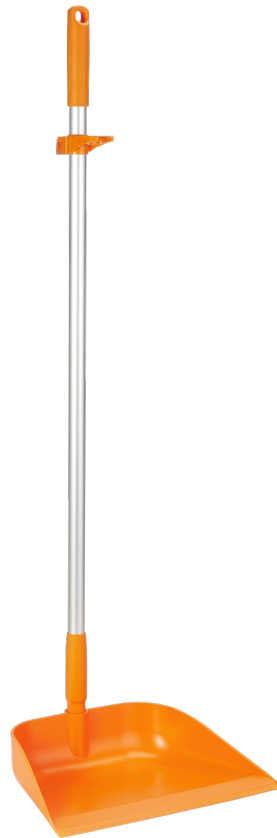


56627

Recogedor vertical, 330 mm, Naranja



El borde de contacto ha sido diseñado para un barrido fácil y eficaz hacia el interior del recogedor. La superficie delantera exterior presenta una elevación que impide que los residuos se salgan del recogedor. La pared posterior y las laterales son más amplias para poder almacenar mayores volúmenes de residuos.

Datos técnicos

Número de Artículo	56627
Max. Longitud	960 mm
Material	Polipropileno Poliamida Aluminio anodizado
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
Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	120 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	20 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	1000 mm
Caja Ancho	410 mm
Caja Altura	1000 mm
Longitud/Profundidad	330 mm
Ancho	200 mm
Altura	88 mm
Peso Neto	0.466 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.0332 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.0668 kg
Total Tare Weight	0.1 kg
Peso Bruto	0.57 kg
Metro cúbico	0.005808 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	2.5 pH

Codigo GTIN-13	5705022041738
Codigo GTIN-14	15705028041746
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.