

56713

Cuchara ergonómica, 2 Litros, Azul



Saque todos los ingredientes de alimentos secos o húmedos con la cuchara para manos de diseño ergonómico de Vikan. El agarre perfectamente equilibrado protege contra las tensiones, mientras que un fondo plano evita que la pala se mueva sobre las mesas.

Datos técnicos

Número de Artículo	56713
Contenido	2 Litros
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
Cumple con Halal y Kosher	Si
PFAS, ftalatos y BPA están añadidos intencionalmente	No
Registro de diseño No.	EU 0066180700001-2, GB 90066180700001-2
Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	200 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	40 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	500 mm
Caja Ancho	360 mm
Caja Altura	220 mm
Longitud/Profundidad	270 mm
Ancho	150 mm
Altura	145 mm
Peso Neto	0.24 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.037 kg
Total Tare Weight	0.037 kg
Peso Bruto	0.28 kg
Metro cúbico	0.005873 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	5705022023017
Codigo GTIN-14	15705028023025
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.