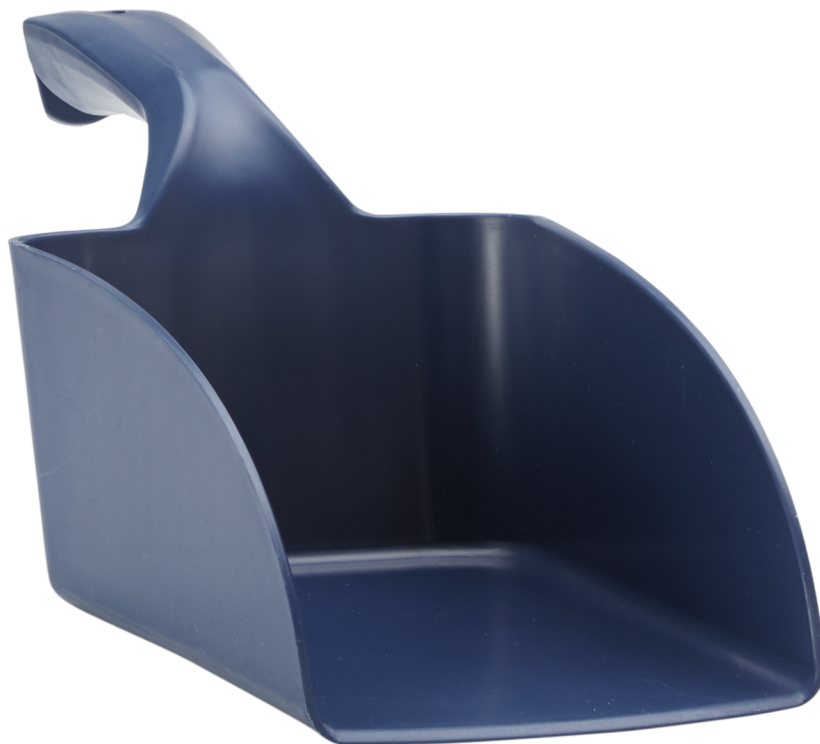


567799

## Cuchara, Metal Detectable, 0.5 Litros, Azul metálico



Esta cuchara de mano metaldetectable de diseño ergonómico es ligera y duradera. Estructura de una pieza que evita la contaminación bacteriana y con una superficie lisa para facilitar su limpieza. Ideal para trasladar ingredientes en áreas de producción de alimentos. La detección de metales puede confirmarse mediante el kit de calibración Vikan (111199).

## Datos técnicos

Número de Artículo	567799
Contenido	0,5 Litros
Contenido	16,91 Fl oz
Material	Polipropileno Aditivo ferroso
Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos <sup>1</sup>	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) N° 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Si
Material prima probada por la FDA (21)	Si
Conforme con el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH)	Si
El uso de ftalatos y bisfenol A	No
Cumple con Halal y Kosher	Si
Cantidad por Caja	15 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 200 cm)	1320 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	1 Pzas.
Caja Longitud	380 mm
Caja Ancho	290 mm
Caja Altura	180 mm
Longitud	310 mm
Ancho	85 mm
Altura	100 mm
Peso Neto	0,14 kg
Peso de carton	0,0157 kg
Tare total	0,0157 kg
Peso Bruto	0,16 kg
Metro cúbico	0,002635 M3
Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °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 <sup>3</sup>	-20 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH
pH máxi. de concentración durante el uso	10,5 pH
Codigo GTIN-13	5705025677996
Codigo GTIN-14	15705025677993
Codigo de mercancía	39241000
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.