

Agitador

Ø31 mm, 1180 mm, Blanco



Número de artículo: 70095

Agite ingredientes de alimentos en ollas y recipientes grandes con este agitador pequeño. Resistente al calor hasta temperaturas máximas de 170 °C. No deje la batidora en la olla/tina cuando no esté removiendo.

Información General

Color	Blanco
Material	Poliamida
País de Origen	Dinamarca

Dimensiones del Producto

Díametro de Producto	31 mm
Longitud/Profundidad	1180 mm
Ancho	185 mm
Altura	33 mm
Peso Neto	1.32 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	1 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	140 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	0 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	1190 mm
Caja Ancho	185 mm
Caja Altura	33 mm
Envase de plástico (símbolo de reciclaje "4") – LDPE por unidad	0.021 kg
Total Tare Weight	0.021 kg
Peso Bruto	1.34 kg
Metro cúbico	0.007204 M3
Código GTIN-13	5705020700958
Código de mercancía	39241000

Detalles de Cumplimiento y Normas

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

Número de artículo: 70095

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 añadidos intencionalmente	No

Datos Técnicos

Longitud del mango/agarre	900 mm
---------------------------	--------

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)	175 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	175 °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

Detalles de Sostenibilidad

Símbolo de reciclaje "7", Varios tipos de plásticos	Si
---	----

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

