Agitador con agujeros, Metal Detectable

Ø31 mm, 1200 mm, Verde



Número de articulo: 70142

Agitador metaldetectable íntegramente moldeado. Incorpora una pala pequeña y un mango de gran longitud. Adecuado para agitar ingredientes de alimentos en ollas y recipientes grandes. Sus orificios pequeños permiten el paso de los ingredientes a través de la pala agitadora y facilitan la mezcla. La detección de metales puede confirmarse mediante un kit de calibración (11113).

Información General

Color	Verde
Material	Polipropileno, Aditivo detectable por rayos X y metales
Metal Detectable	Si
País de Origen	Dinamarca

Dimensiones del Producto

Longitud del mango/agarre	900 mm
Diametro de Producto	31 mm
Longitud/Profundidad	1200 mm
Ancho	163 mm
Altura	37 mm
Peso Neto	1.023 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	1 Pzas.
Cantidad por capa (palé)	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	120 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	1200 mm
Caja Ancho	163 mm
Caja Altura	37 mm
Envase de plástico (símbolo de reciclaje “4”) - LDPE por unidad	0.0209 kg
Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje “20” PAP) por unidad	0.0209 kg
Total Tare Weight	0.0418 kg
Peso Bruto	1.06 kg
Metro cúbico	0.007237 M3
Codigo GTIN-13	5705022032699
Codigo de mercancía	39241000

Detalles de Cumplimiento y Normas

Número de articulo: 70142

Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos[1]	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) Nº 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 añadidos intencionalmente	No

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)	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

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.