

Jalador c/repuesto de hule

250 mm, Azul



Número de artículo: 77513

Elimine eficazmente tanto el agua como los restos de comida de las superficies de preparación de alimentos con este jalador de goma de doble hoja. Viene con un casete de recambio fácil de desmontar (hojas de repuesto: serie 77715).

Información General

Conexión	Rosca
Color	Azul
Material	Polipropileno, Goma celular
UNSPSC Code	47121812
País de Origen	Dinamarca

Dimensiones del Producto

Longitud del mango/agarre	140 mm
GripLengthInches	5.51 "
Longitud/Profundidad	250 mm
Ancho	70 mm
Altura	110 mm
Peso Neto	0.19 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	20 Pzas.
Cantidad por capa (palé)	120 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	960 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	510 mm
Caja Ancho	295 mm
Caja Altura	210 mm
Envase de plástico (símbolo de reciclaje "4") – LDPE por unidad	0.0043 kg
Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje "20" PAP) por unidad	0.02 kg
Total Tare Weight	0.0243 kg
Peso Bruto	0.21 kg
Metro cúbico	0,001925 M3
Codigo GTIN-13	5705020775130
Codigo GTIN-14	15705020775137
Codigo de mercancía	96039099

Detalles de Cumplimiento y Normas

Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos ¹	No
Material prima probada por la FDA (21) ¹	No
Cumple con UK 2019 No. 704 sobre materiales en contacto con alimentos	No
Conforme con el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH)	Si
Complies with California Proposition 65	No
Cumple con Halal y Kosher	Si
PFAS añadidos intencionalmente	No

Límites de Uso

Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	90 °C
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	80 °C
Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos)	80 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	80 °C
Temperatura mínima de uso ³	-20 °C
Temperatura máxima de secar	80 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH
pH máxi. de concentración durante el uso	10.5 pH

Detalles de Registro de Diseño y Patente

Pendiente de patente número	EP2227129 validated in DK, DE, FR and GB. DE 602008048400.9
-----------------------------	---

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.