# Jalador c/repuesto de hule

400mm, Amarillo



## Número de articulo: 77526

Ideal para eliminar el agua y los residuos de alimentos en todo tipo de suelos, este jalador de goma de celda y doble hoja es compatible con todos los mangos Vikan. El casete puede desmontarse fácilmente para su limpieza o sustitución (hojas de repuesto: series 77725 o 77729).

## Información General

| | |
|---|---|
| **Conexión** | Rosca |
| **Color** | Amarillo |
| **Material** | Polipropileno, Goma celular |
| **UNSPSC Code** | 47121812 |
| **País de Origen** | Dinamarca |

## Dimensiones del Producto

| | |
|---|---|
| **Longitud/Profundidad** | 400 mm |
| **Ancho** | 90 mm |
| **Altura** | 110 mm |
| **Peso Neto** | 0.2 kg |

## Detalles de Embalaje y Envío

| | |
|---|---|
| **Cantidad por Caja** | 10 Pzas. |
| **Cantidad por capa (palé)** | 60 Pzas. |
| **Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)** | 480 Pzas. |
| **Caja Longitud/Profundidad** | 415 mm |
| **Caja Ancho** | 295 mm |
| **Caja Altura** | 215 mm |
| **Envase de plástico (símbolo de reciclaje "4") - LDPE por unidad** | 0.0063 kg |
| **Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje "20" PAP) por unidad** | 0.029 kg |
| **Total Tare Weight** | 0.0353 kg |
| **Peso Bruto** | 0.24 kg |
| **Metro cúbico** | 0.003960 M3 |
| **Codigo GTIN-13** | 5705020775260 |
| **Codigo GTIN-14** | 15705020775267 |
| **Codigo de mercancía** | 96039099 |

## Detalles de Cumplimiento y Normas

## Número de articulo: 77526

| | |
|---|---|
| **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

| | |
|---|---|
| **Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)** | 80 °C |
| **Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)** | 80 °C |
| **Temperatura mínima de uso[3]** | -20 °C |
| **Temperatura máxima de secar** | 70 °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.