77533

Jalador c/Repuesto, 500mm,Azul

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 77735 o 77739).

Datos técnicos

Número de Artículo	77533
Material	Polipropileno Goma celular
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
Ftalatos y bisfenol A añadidos intencionadamente	No
Pendiente de patente número	EP2227129 validated in DK, DE, FR and GB. DE 602008048400.9
Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180-200 cm)	480 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	60 Pzas.
Caja Longitud	510 mm
Caja Ancho	295 mm
Caja Altura	210 mm
Longitud	500 mm
Ancho	70 mm
Altura	115 mm
Peso Neto	0.25 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4" Polietileno de baja densidad (LDPE))	0.0076 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.0272 kg
Tare total	0.0348 kg
Peso Bruto	0.28 kg
Metro cúbico	0.004025 M3
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
Codigo GTIN-13	5705020775338
Codigo GTIN-14	15705020775335

Codigo de mercancía	96039099
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.

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