Jalador, cuello giratorio c/repuesto de hule

400 mm, Azul



Número de articulo: 77623

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

Dimensiones del Producto

Longitud/Profundidad	400 mm
Ancho	110 mm
Altura	75 mm
Peso Neto	0.28 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	410 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	0.0262 kg
Total Tare Weight	0.0325 kg
Peso Bruto	0.31 kg
Metro cúbico	0.003300 M3
Codigo GTIN-13	5705020776236
Codigo GTIN-14	15705020776233
Codigo de mercancía	96039099

Detalles de Cumplimiento y Normas

Número de articulo: 77623

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
Ftalatos añadidos intencionalmente	No

Límites de Uso

Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	90 °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	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.