Bolsa con 5 bandas de silicona

Pzas., Ø26 mm, Naranja



Número de articulo: 98017

¿Necesita un código de color secundario para sus equipos de limpieza? Una codificación por color secundaria de los equipos de limpieza le permitirá diferenciar el uso para distintas líneas. Las bandas son compatibles con los mangos de cepillos, escobas y jaladores.

Información General

Color	Naranja
Material	Goma de silicona
País de Origen	China

Dimensiones del Producto

Diametro de Producto	26 mm
Peso Neto	0.02 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	1 Pzas.
Cantidad por capa (palé)	1 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	14000 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	100 mm
Caja Ancho	60 mm
Caja Altura	40 mm
Envase de plástico (símbolo de reciclaje "4") – LDPE por unidad	0.002 kg
Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje "20" PAP) por unidad	0 kg
Total Tare Weight	0.002 kg
Peso Bruto	0.02 kg
Codigo GTIN-13	5705022002500
Codigo de mercancía	40070000

Detalles de Cumplimiento y Normas

Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos[1]	No
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	No
Conforme con el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH)	Si

Número de articulo: 98017

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)	200 °C
Temperatura mínima de uso[3]	-20 °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.