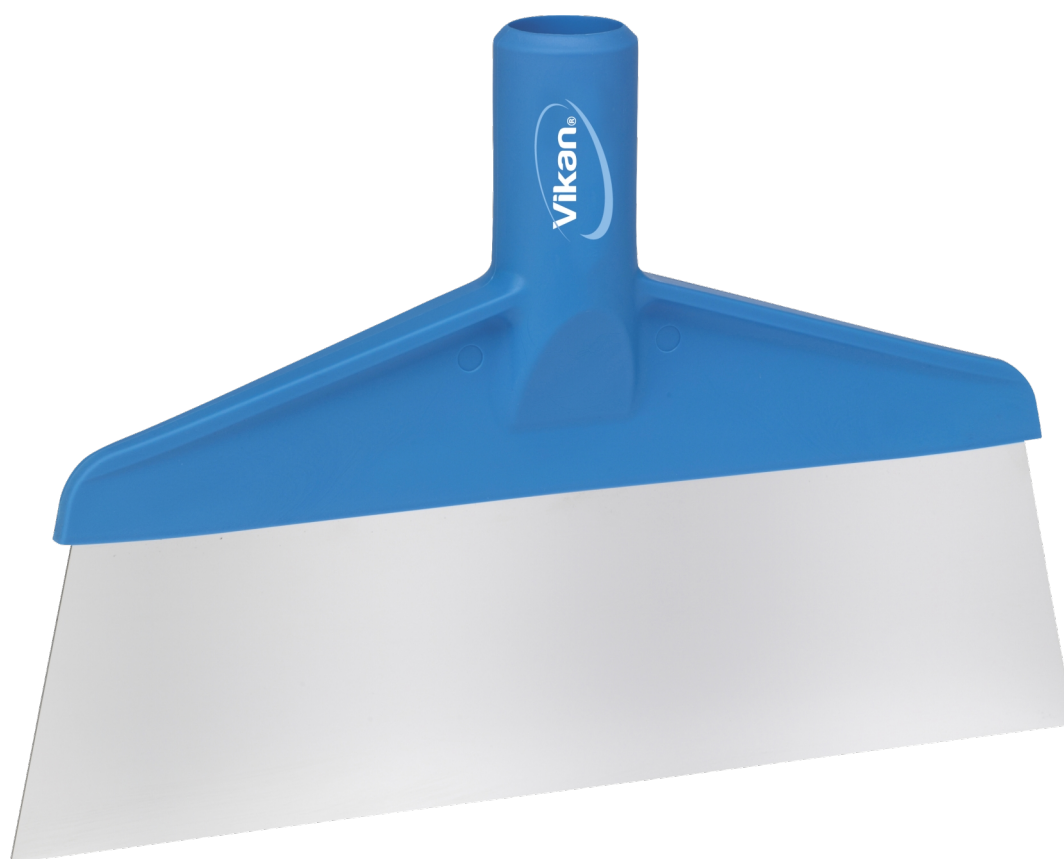


29103

Raspador, 260 mm, Azul



Elimine residuos de alimentos incrustados en suelos y otras superficies con este raspador para mesas y suelos. Cuenta con hoja de acero inoxidable y es compatible con todos los mangos Vikan.

Datos técnicos

Número de Artículo	29103
Espesor de la hoja	1 mm
Material	Polipropileno Acero inoxidable (AISI 304)
Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos ¹	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) N° 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	Si
Conforme con el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH)	Si
Complies with California Proposition 65	Si
Cumple con Halal y Kosher	Si
PFAS, ftalatos y BPA están añadidos intencionalmente	No
Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180-200 cm)	800 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	80 Pzas.
Caja Longitud	320 mm
Caja Ancho	270 mm
Caja Altura	135 mm
Longitud	32 mm
Ancho	260 mm
Altura	155 mm
Peso Neto	0.26 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4" Polietileno de baja densidad (LDPE))	0.0087 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.0254 kg
Tare total	0.0341 kg
Peso Bruto	0.29 kg
Metro cúbico	0.00129 M3
Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos)	170 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	170 °C
Temperatura mínima de uso ³	-20 °C
Temperatura máxima de secar	120 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH
pH máxi. de concentración durante el uso	10.5 pH

Codigo GTIN-13	5705020291036
Codigo GTIN-14	15705020291033
Codigo de mercancía	82159910
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.