

29343

Mini-mango, Ø30 mm, 160 mm, Azul



Ideal para usarse con cualquier producto Vikan que requiera un mango pequeño, incluidos limpiadores de tubo, jaladores y raspadores para mesas y suelos.

Datos técnicos

Número de Artículo	29343
Material	Polipropileno
Símbolo de reciclaje "5", Polipropileno (PP)	Si
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)	5040 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	350 Pzas.
Caja Longitud	225 mm
Caja Ancho	105 mm
Caja Altura	125 mm
Diametro de Producto	30 mm
Longitud	160 mm
Ancho	30 mm
Altura	30 mm
Peso Neto	0.07 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.01 kg
Tare total	0.01 kg
Peso Bruto	0.08 kg
Metro cúbico	0.000144 M3
Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos)	80 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	100 °C
Temperatura mínima de uso ³	-20 °C
Temperatura máxima de secar	100 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH
pH máxi. de concentración durante el uso	10.5 pH
Codigo GTIN-13	5705020293436
Codigo GTIN-14	15705020293433

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.

1. Consulte la Declaración de Conformidad para más información sobre el contacto con alimentos
3. No almacene el producto por debajo de 0° Celsius.