

56713

Sessola ergonomica, 2 L, Blu



Raccogli ogni tipo di alimento secco o umido con la sessola ergonomica Vikan. L'impugnatura perfettamente bilanciata protegge dall'affaticamento, mentre il fondo piatto impedisce alla sessola di spostarsi sui tavoli.

Technical Data

Articolo numero	56713
Volume	2 L
Materiale	Polypropylene
Simbolo di riciclo "5", polipropilene (PP)	Si
Per contatto con i prodotti alimentari (EU 1935/2004) DoC ¹	Si
Prodotto in accord con il regolamento EU 2023/2006/EC Relativo alle GMP	Si
FDA conforme alle materie prime (CFR 21) ¹	Si
Conforme con UK 2019 N.704 sui materiali a contatto con gli alimenti	Si
Soddisfa il Regolamento REACH (CE) N. 1907/2006	Si
Conforme al metodo Halal e Kosher	Si
PFAS, ftalati e BPA aggiunti intenzionalmente	No
Numero di registrazione del design	EU 0066180700001-2, GB 90066180700001-2
Quantità per colli	10 Pz.
Quantità per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)	200 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	40 Pz.
Lunghezza collo	500 mm
Larghezza collo	360 mm
Altezza collo	220 mm
Lunghezza	270 mm
Larghezza	150 mm
Altezza	145 mm
Peso netto	0,24 kg
Peso del cartone (Recycling symbol "20" PAP)	0,037 kg
Tare total	0,037 kg
Peso lordo	0,28 kg
Metri cubi	0,005873 M3
Temperatura di sterilizzazione raccomandata (autoclave)	121 °C
Temperatura massima di lavaggio (lavastoviglie)	93 °C
Max. temperatura uso	100 °C
Temperatura di utilizzo massima (non contatto alimentare)	100 °C
Min. temperatura uso ³	-20 °C
Max. temperatura per asciugatura	120 °C
Min. campo di misura pH per la concetranzione da usare	2 pH
Max. campo di misura pH per la concentrazione da usare	10,5 pH
Codice GTIN-13	5705022023017

Codice GTIN-14	15705028023025
Codice delle merci	39241000
Paese d'origine	Denmark

Le nuove attrezzature devono essere pulite, disinfettate, sterilizzate e private delle etichette, in base al proprio utilizzo prima dell'uso; ad esempio aree produttive ad alto rischio o a basso rischio, aree ospedaliere generiche o zona di terapia intensiva.

1. Vedere la dichiarazione di conformità per ulteriori dettagli sul contatto con gli alimenti
3. Non conservare il prodotto al di sotto dei 0° Celsius.