

77163

# Jalador para condensado, 400 mm, Azul



Diseñado para eliminar de manera eficaz el condensado acumulado en techos y tuberías durante la producción, este jalador para condensado presenta orificios de drenaje que permiten recoger el condensado de forma segura en una botella o drenarlo mediante una manguera adherida.

# Datos técnicos

Número de Artículo	77163
Material	Polipropileno TPE Goma
Símbolo de reciclaje "7", Varios tipos de plásticos	Si
Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos <sup>1</sup>	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	Si
Cumple con Halal y Kosher	Si
PFAS, ftalatos y BPA están añadidos intencionalmente	No
Pendiente de patente número	EP2384681 validated in DE, FR and GB. DK177048
Cantidad por Caja	3 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180-200 cm)	288 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	18 Pzas.
Caja Longitud	445 mm
Caja Ancho	260 mm
Caja Altura	110 mm
Longitud	400 mm
Ancho	130 mm
Altura	80 mm
Peso Neto	0.237 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4") Weight bag (Recycling Symbol "4") LDPE ≥ PCR 30%	0.012 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.038 kg
Tare total	0.05 kg
Peso Bruto	0.29 kg
Metro cúbico	0.00416 M3
Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	93 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	100 °C
Temperatura mínima de uso <sup>3</sup>	-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	5705020775635

<b>Codigo GTIN-14</b>	15705020775632
<b>Codigo de mercancía</b>	96039099
<b>País de Origen</b>	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.