


Declaración de Conformidad

Fabricante	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
Nombre del producto	Estación de limpieza móvil HyGo, 780 mm, Sin ensamblar, Verde
Número de Artículo	57002
	
Material plástico	Polipropileno, 97 % Elastómero termoplástico (TPE)
Concentrado de color	Verde, 2 %
Agente espumante	Agente espumante químico, 1 %
Acero inoxidable	Acero inoxidable de calidad 1.4301 (AISI 304) Acero inoxidable de calidad 1.4404 (AISI 316)
Latón	Latón
Conformidad según la FDA de los EE. UU.	<p>Los pigmentos del concentrado de color se recogen en la sección 178.3297 sobre colorantes para polímeros del título 21 del Código de Regulaciones Federales (CFR) de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE. UU. (FDA).</p> <p>Los polímeros y aditivos cumplen lo establecido en las secciones 174, 175, 176, 177, 178, 181, 182, 184 o 186 del título 21 del Código de Regulaciones Federales (CFR) de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE. UU. (FDA). Los aditivos están permitidos según la sección 178 sobre aditivos alimentarios indirectos del título 21 del Código de Regulaciones Federales (CFR) de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE. UU. (FDA), están generalmente reconocidos como seguros (GRAS), son ingredientes alimentarios previamente autorizados o están permitidos según reglamentos sobre aditivos alimentarios anteriores a 1958.</p> <p>El polipropileno cumple lo establecido en la sección 177.1520 sobre polímeros de olefina del título 21 del Código de Regulaciones Federales (CFR) de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE. UU. (FDA).</p> <p>El acero inoxidable que contiene este producto cumple lo establecido en el Código Alimentario 2017 de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE. UU. (FDA) y se recoge en la norma NSF/ANSI 51-2014 sobre materiales para equipos alimentarios.</p> <p>Los casquillos de latón no están destinados al contacto con alimentos y no están expuestos a una superficie.</p>
Temperatura de uso sin contacto con alimentos	Temperatura mínima: 0 °C Temperatura máxima: 80 °C

**General**

Antes del uso, los equipos deben limpiarse, desinfectarse y esterilizarse según corresponda al uso previsto.

También es importante limpiar, desinfectar y esterilizar los equipos según corresponda después del uso, aplicando los agentes químicos descontaminantes, las concentraciones, los tiempos y las temperaturas convenientes.

La descontaminación correcta de los equipos contribuye a minimizar los riesgos de fermentación microbiana y contaminación cruzada, y maximiza la eficiencia y durabilidad de los mismos.

Fecha

19/03/2026

Fabricado por

Marta Sztuka
Materials and Compliance Specialist