

# Raspador flexible acero inox

260 mm, Rojo



Número de artículo: 29094

Ideal para limpiar torres de polvo y otras superficies en las que hay que hacer más fuerza para desprender la suciedad, este raspador cuenta con bordes redondeados y hoja de acero flexible para proteger las superficies de los arañazos. Compatible con todos los mangos Vikan.

## Información General

Color	Rojo
Material	Polipropileno, Acero inoxidable (AISI 301)
País de Origen Código ISO	DK
País de Origen	Dinamarca

## Dimensiones del Producto

Longitud/Profundidad	32 mm
Ancho	260 mm
Altura	175 mm
Peso Neto	0.15 kg

## Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	800 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	80 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	320 mm
Caja Ancho	270 mm
Caja Altura	135 mm
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0.03 kg
Total Tare Weight	0.03 kg
Peso Bruto	0.18 kg
Metro cúbico	0.001456 M3
Codigo GTIN-13	5705022019812
Codigo GTIN-14	15705028019806
Codigo de mercancía	82159910

## Detalles de Cumplimiento y Normas

Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos<sup>1</sup>

Si

## Número de artículo: 29094

Producido conforme al Reglamento (CE) N° 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Si
Material prima probada por la FDA (21) <sup>1</sup>	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 añadidos intencionalmente	No

## Datos Técnicos

Espesor de la hoja	0.5 mm
Conexión	Rosca

## Límites de Uso

Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	93 °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 <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

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.