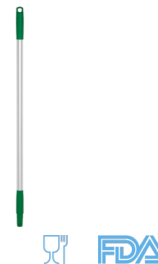


Mango de aluminio

Ø22 mm, 840 mm, Verde



Número de artículo: 29312

Este mango se adapta a cualquier producto de la gama Vikan. Es ideal para usar al limpiar tubos y desagües con cepillos para tubos 538050x, 538063x, 538077x, 538090x y 5380103x. También es adecuado como mango de escoba.

Información General

| | |
|---------------------------|-----------------------------------|
| Color | Verde |
| Material | Aluminio anodizado, Polipropileno |
| UNSPSC Code | 47131609 |
| País de Origen Código ISO | DK |
| País de Origen | Dinamarca |

Dimensiones del Producto

| | |
|----------------------|---------|
| Longitud/Profundidad | 840 mm |
| Ancho | 22 mm |
| Altura | 22 mm |
| Peso Neto | 0.18 kg |

Detalles de Embalaje y Envío

| | |
|---|----------------|
| Cantidad por Caja | 10 Pzas. |
| Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm) | 400 Pzas. |
| Quantity Per Layer (Pallet) | 40 Pzas. |
| Caja Longitud/Profundidad | 70 mm |
| Caja Ancho | 160 mm |
| Caja Altura | 1060 mm |
| Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs. | 0.02 kg |
| Total Tare Weight | 0.02 kg |
| Peso Bruto | 0.2 kg |
| Metro cúbico | 0.000407 M3 |
| Codigo GTIN-13 | 5705022023178 |
| Codigo GTIN-14 | 15705028023230 |
| Codigo de mercancía | 76169990 |

Detalles de Cumplimiento y Normas

Número de artículo: 29312

| | |
|--|----|
| 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 añadidos intencionalmente | No |

Datos Técnicos

| | |
|----------------------|-------|
| Conexión | Rosca |
| Diametro de Producto | 22 mm |

Límites de Uso

| | |
|--|--------|
| Temperatura de esterilización recomendada (autoclave) | 121 °C |
| Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos) | 100 °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 | 8 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