

Mango de aluminio

Ø31 mm, 1310 mm, Naranja



Número de artículo: 29357

Con un diseño ergonómico, empuñadura cómoda, extremo redondeado y colgador, este mango es compatible con cualquier producto Vikan que requiera mango. No usar con ácido o cloro.

Información General

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

Dimensiones del Producto

Handle Length	1151 - 1300 mm
Longitud/Profundidad	1310 mm
Ancho	31 mm
Altura	31 mm
Peso Neto	0.49 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	1345 mm
Caja Ancho	190 mm
Caja Altura	80 mm
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0.027 kg
Total Tare Weight	0.027 kg
Peso Bruto	0.52 kg
Metro cúbico	0.001259 M3
Codigo GTIN-13	5705020293573
Codigo GTIN-14	15705020293570
Codigo de mercancía	76169990

Detalles de Cumplimiento y Normas

Número de artículo: 29357

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	31 mm

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)	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

Detalles de Registro de Diseño y Patente

Registro de diseño No.	DE 401033756.8
------------------------	----------------

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.

