

# Mango Ultra Higiénico

Ø32 mm, 1300 mm, Blanco



Número de artículo: 29605

Reduzca el riesgo de contaminación cruzada con un mango ultra higiénico ligero y resistente que no tenga grietas donde las bacterias puedan esconderse. Diseñado con bordes verticales y un acabado mate que garantiza un agarre mejorado, incluso con manos grasientas.

## Información General

|                           |                                 |
|---------------------------|---------------------------------|
| Color                     | Blanco                          |
| Material                  | Polipropileno, Vidrio reforzado |
| UNSPSC Code               | 47131609                        |
| País de Origen Código ISO | DK                              |
| País de Origen            | Dinamarca                       |

## Dimensiones del Producto

|                      |                |
|----------------------|----------------|
| Handle Length        | 1151 - 1300 mm |
| Longitud/Profundidad | 1300 mm        |
| Ancho                | 32 mm          |
| Altura               | 32 mm          |
| Peso Neto            | 0.51 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                           | 1320 mm        |
| Caja Ancho  | 195 mm         |
| Caja Altura   | 80 mm          |
| Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs. | 0.0364 kg      |
| Total Tare Weight                                   | 0.0364 kg      |
| Peso Bruto  | 0.55 kg        |
| Metro cúbico  | 0.001331 M3    |
| Codigo GTIN-13                                      | 5705020296055  |
| Codigo GTIN-14                                      | 15705020296052 |
| Codigo de mercancía                                 | 39241000       |

Número de artículo: 29605

## Detalles de Cumplimiento y Normas

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

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Conexión             | Rosca |
| Díametro de Producto | 32 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 <sup>3</sup>                     | -20 °C  |
| Temperatura máxima de secar                                | 100 °C  |
| pH mín. de concentración durante el uso                    | 2 pH    |
| pH máxi. de concentración durante el uso                   | 10.5 pH |

## Detalles de Registro de Diseño y Patente

|                        |  |
|------------------------|--|
| Registro de diseño No. | EU 008521926-0003, UK 6133991, US D984,073 S |
|------------------------|--|

## Detalles de Sostenibilidad

|   |    |
|---|----|
| Símbolo de reciclaje "7", Varios tipos de plásticos | Si |
|---|----|

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.

