

Mango Ultra Higiénico

Ø32 mm, 650 mm, Rojo



Número de artículo: 29664

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

Dimensiones del Producto

| | |
|----------------------|-------------|
| Handle Length | 0 < 1150 mm |
| Longitud/Profundidad | 650 mm |
| Ancho | 32 mm |
| Altura | 32 mm |
| Peso Neto | 0.265 kg |

Detalles de Embalaje y Envío

| | |
|---|----------------|
| Cantidad por Caja | 10 Pzas. |
| Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm) | 600 Pzas. |
| Quantity Per Layer (Pallet) | 60 Pzas. |
| Caja Longitud/Profundidad | 680 mm |
| Caja Ancho | 190 mm |
| Caja Altura | 75 mm |
| Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs. | 0.01995 kg |
| Total Tare Weight | 0.01995 kg |
| Peso Bruto | 0.28 kg |
| Metro cúbico | 0.000666 M3 |
| Codigo GTIN-13 | 5705022020931 |
| Codigo GTIN-14 | 15705028020949 |
| Codigo de mercancía | 39241000 |

Número de artículo: 29664

Detalles de Cumplimiento y Normas

| | |
|--|----|
| 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 |
| 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 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 | 10.5 pH |

Detalles de Registro de Diseño y Patente

| | |
|------------------------|--|
| Registro de diseño No. | EU 008521926-0001, UK 6133989, 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.

