

71503

Jalador ultrahigiénico, 500 mm, Azul



Este jalador ultrahigiénico asegura una higiene de alto nivel, así como una eliminación eficaz del agua en paredes, suelos y mesas. La hoja en ángulo facilita la eliminación de agua en esquinas y otras áreas de difícil acceso, y la protección contra salpicaduras evita el derrame de líquidos en superficies secas.

Datos técnicos

Número de Artículo	71503
Material	Polipropileno TPE Goma
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)	Si
Conforme con el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH)	Si
El uso de ftalatos y bisfenol A	No
Cumple con Halal y Kosher	Si
Pendiente de patente número	EU patent No. 2227129
Cantidad por Caja	15 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 200 cm)	720 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	90 Pzas.
Caja Longitud	515 mm
Caja Ancho	295 mm
Caja Altura	210 mm
Longitud	500 mm
Ancho	75 mm
Altura	85 mm
Peso Neto	0,31 kg
Peso de bolsa	0,0076 kg
Peso de carton	0,0164 kg
Tare total	0,024 kg
Peso Bruto	0,33 kg
Metro cúbico	0,003188 M3
Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	93 °C
Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos)	50 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	100 °C
Temperatura mínima de uso ³	-20 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH
pH máxi. de concentración durante el uso	10,5 pH
Codigo GTIN-13	5705020715037
Codigo GTIN-14	15705020715034
Codigo de mercancía	96039099
País de Origen	Denmark

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.