

# Jalador ultrahigiénico flexible

600 mm, Azul



Número de artículo: 73603



El nuevo jalador ultrahigiénico flexible lleva un paso más allá el diseño higiénico de Vikan, considerado un referente en su categoría, para ofrecer un rendimiento de limpieza aún mayor al combinar la fiable sencillez del concepto de una sola hoja con una mayor flexibilidad.

Desarrollada en estrecha colaboración con nuestros clientes, la nueva variante responde específicamente a la demanda de una hoja más suave y flexible que resulte más eficaz en suelos húmedos e irregulares.

Con todas las ventajas del diseño original de una sola hoja, tan valorado por auditores y usuarios, el utensilio mejora el contacto con la superficie y la eliminación de líquidos, lo que aporta una mayor eficiencia en entornos de limpieza exigentes.

A diferencia de los modelos convencionales, el jalador ultrahigiénico flexible es eficaz tanto al empujar los líquidos como al arrastrarlos, por lo que resulta idóneo para zonas que requieran lavado frecuente y presenten altos niveles de humedad.

Fiel al probado diseño ultrahigiénico de Vikan, el jalador presenta construcción monobloque para facilitar su limpieza y reducir el riesgo de contaminación.

Fabricado con materiales aptos para el contacto con alimentos según las normas de la UE y la FDA, está disponible en 12 opciones codificadas por color y se integra a la perfección en sistemas de higiene existentes.

Compatible con todos los mangos de rosca Vikan, este versátil utensilio también puede usarse en superficies lisas para recoger partículas finas, siendo adecuado para tareas de limpieza tanto en húmedo como en seco.

## Información General

|                |                         |
|----------------|-------------------------|
| Conexión       | Rosca                   |
| Color          | Azul                    |
| Material       | Polipropileno, TPE Goma |
| UNSPSC Code    | 47121812                |
| País de Origen | Dinamarca               |

## Dimensiones del Producto

|                      |         |
|----------------------|---------|
| Longitud/Profundidad | 600 mm  |
| Ancho                | 80 mm   |
| Altura               | 95 mm   |
| Peso Neto            | 0.33 kg |

## Detalles de Embalaje y Envío

|                                                                 |           |
|-----------------------------------------------------------------|-----------|
| Cantidad por Caja                                               | 15 Pzas.  |
| Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)                         | 420 Pzas. |
| Cantidad por capa (palé)                                        | 60 Pzas.  |
| Caja Longitud/Profundidad                                       | 610 mm    |
| Caja Ancho                                                      | 290 mm    |
| Caja Altura                                                     | 200 mm    |
| Envase de plástico (símbolo de reciclaje "4") – LDPE por unidad | 0.009 kg  |
| Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje "20" PAP) por unidad   | 0.0213 kg |



## Número de artículo: 73603

|                     |                |
|---------------------|----------------|
| Total Tare Weight   | 0.0303 kg      |
| Peso Bruto          | 0.36 kg        |
| Metro cúbico        | 0.00456 M3     |
| Codigo GTIN-13      | 5705022054196  |
| Codigo GTIN-14      | 15705028054203 |
| Codigo de mercancía | 96039099       |

## 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 |
| Ftalatos añadidos intencionalmente                                                   | No |
| Bisfenoles añadidos intencionalmente                                                 | No |

## 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) | 50 °C   |
| Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)     | 100 °C  |
| Temperatura mínima de uso <sup>3</sup>                     | -20 °C  |
| Temperatura máxima de secar                                | 120 °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 002364190-1-8, GB 90023641900001-8 |
|------------------------|---------------------------------------|

## 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.