

Raspador de mesa y piso

245 mm, Duras, Naranja



Número de artículo: 29087



Elimine/afloje los restos de comida más resistentes o, por ejemplo, las etiquetas de pisos y otras superficies con este raspador para mesas y pisos. Dispone de una hoja de acero inoxidable muy duradera y sólida. Se puede utilizar con cualquier mango roscado Vikan.

Información General

| | |
|----------------|--|
| Conexión | Rosca |
| Color | Naranja |
| Material | Polipropileno, Acero inoxidable (AISI 304) |
| País de Origen | Dinamarca |

Dimensiones del Producto

| | |
|----------------------|----------|
| Espesor de la hoja | 1 mm |
| Longitud/Profundidad | 31 mm |
| Ancho | 245 mm |
| Altura | 125 mm |
| Peso Neto | 0.171 kg |

Detalles de Embalaje y Envío

| | |
|---|----------------|
| Cantidad por Caja | 10 Pzas. |
| Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm) | 700 Pzas. |
| Quantity Per Layer (Pallet) | 70 Pzas. |
| Caja Longitud/Profundidad | 325 mm |
| Caja Ancho | 235 mm |
| Caja Altura | 160 mm |
| Envase de plástico (símbolo de reciclaje "4") – LDPE por unidad | 0.0087 kg |
| Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje "20" PAP) por unidad | 0.0152 kg |
| Total Tare Weight | 0.0239 kg |
| Peso Bruto | 0.19 kg |
| Metro cúbico | 0.000949 M3 |
| Codigo GTIN-13 | 5705022046894 |
| Codigo GTIN-14 | 15705028046901 |
| Codigo de mercancía | 82159910 |

Detalles de Cumplimiento y Normas

Número de artículo: 29087

| | |
|--|----|
| 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 |
| Conforme con el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH) | Si |
| Complies with California Proposition 65 | Si |
| PFAS añadidos intencionalmente | No |

Datos Técnicos

| | |
|--------------------|-------|
| Rigidez de la hoja | Duras |
|--------------------|-------|

Límites de Uso

| | |
|--|--------|
| Temperatura de esterilización recomendada (autoclave) | 121 °C |
| Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas) | 93 °C |
| Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos) | 170 °C |
| Temperatura mínima de uso ³ | -20 °C |
| Temperatura máxima de secar | 120 °C |

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.