

Mango de acero inox

Ø31 mm, 1510 mm, Verde



Número de artículo: 29392

Mango robusto de acero inoxidable y resistente a las sustancias químicas con un diseño ergonómico para mayor confort. Compatible con todos los productos de la gama Vikan.

Información General

Color	Verde
Material	Acero inoxidable (AISI 304), Polipropileno
UNSPSC Code	47131609
País de Origen Código ISO	DK
País de Origen	Dinamarca

Dimensiones del Producto

Handle Length	1301 - 1700 mm
Longitud/Profundidad	1510 mm
Ancho	31 mm
Altura	31 mm
Peso Neto	1.03 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	5 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	1500 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	20 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	1545 mm
Caja Ancho	185 mm
Caja Altura	40 mm
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0.104 kg
Total Tare Weight	0.104 kg
Peso Bruto	1.13 kg
Metro cúbico	0.001451 M3
Codigo GTIN-13	5705020293924
Codigo GTIN-14	15705020293921
Codigo de mercancía	73239300

Detalles de Cumplimiento y Normas

Número de artículo: 29392

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
Diametro de Producto	31 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 Sostenibilidad

Símbolo de reciclaje "7", Varios tipos de plásticos	No
---	----

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.