

Mango de aluminio

Ø25 mm, 1260 mm, Blanco

Número de artículo: 29585



Este mango con rosca codificada por color se puede utilizar con cualquier producto de la gama Vikan.

Información General

Color	Blanco
Material	Aluminio anodizado, Polipropileno
UNSPSC Code	47131609
País de Origen Código ISO	DK
País de Origen	Dinamarca

Dimensiones del Producto

Handle Length	1151 - 1300 mm
Longitud/Profundidad	1260 mm
Ancho	25 mm
Altura	25 mm
Peso Neto	0.3 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	500 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	50 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	1270 mm
Caja Ancho	150 mm
Caja Altura	70 mm
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4") per pcs.	0.005 kg
Total Tare Weight	0.005 kg
Peso Bruto	0.3 kg
Metro cúbico	0.000788 M3
Código GTIN-13	5705020295850
Código GTIN-14	15705020295857
Código de mercancía	76169990

Detalles de Cumplimiento y Normas

Número de artículo: 29585

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	25 mm

Límites de Uso

Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	100 °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	8 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.
3. No almacene el producto por debajo de 0° Celsius.