

# Mango

Ø31 mm, 1025 mm, Azul



Número de artículo: 29833

Adecuado para áreas de limpieza en las que se usan sustancias químicas agresivas, este mango de acero inoxidable es compatible con todos los productos de la gama Vikan.

## Información General

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

## Dimensiones del Producto

|                      |             |
|----------------------|-------------|
| Handle Length        | 0 < 1150 mm |
| Longitud/Profundidad | 1025 mm     |
| Ancho                | 31 mm       |
| Altura               | 31 mm       |
| Peso Neto            | 0.72 kg     |

## Detalles de Embalaje y Envío

|                                                     |                |
|-----------------------------------------------------|----------------|
| Cantidad por Caja                                   | 5 Pzas.        |
| Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)             | 775 Pzas.      |
| Quantity Per Layer (Pallet)                         | 25 Pzas.       |
| Caja Longitud/Profundidad                           | 1110 mm        |
| Caja Ancho                                          | 140 mm         |
| Caja Altura                                         | 85 mm          |
| Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs. | 0.05 kg        |
| Total Tare Weight                                   | 0.05 kg        |
| Peso Bruto                                          | 0.77 kg        |
| Metro cúbico                                        | 0.000985 M3    |
| Codigo GTIN-13                                      | 5705020298332  |
| Codigo GTIN-14                                      | 15705020298339 |
| Codigo de mercancía                                 | 73239300       |

## Detalles de Cumplimiento y Normas

## Número de artículo: 29833

|                                                                                      |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 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 |

## 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 <sup>3</sup>                     | -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 |

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.