

Mango

Ø31 mm, 1025 mm, Blanco



Número de artículo: 29835

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	Blanco
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	5705020029837
Codigo GTIN-14	15705020029834
Codigo de mercancía	73239300

Detalles de Cumplimiento y Normas

Número de artículo: 29835

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

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.