

Mango extensión flex. a 53515

Ø5 mm, 812 mm

Número de artículo: 5346



Limpe con facilidad el interior de tubos de suministro con esta extensión para varilla flexible (53515). Agregue tantas extensiones como sea necesario para acceder al interior de tubos de suministro de cualquier longitud. Compatible con los limpiadores de tubo 5354x, 5356x, 5365x, 5368x, 5391x, 5394x y 5396x.

Información General

Color	Blanco
Material	Acero inoxidable (AISI 303), Acero inoxidable (AISI 304Cu), Acero inoxidable (AISI 303Cu)
País de Origen Código ISO	DK
País de Origen	Dinamarca

Dimensiones del Producto

Longitud/Profundidad	812 mm
Ancho	5 mm
Altura	5 mm
Peso Neto	0.1 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	400 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	40 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	835 mm
Caja Ancho	145 mm
Caja Altura	65 mm
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0.027 kg
Total Tare Weight	0.027 kg
Peso Bruto	0.13 kg
Metro cúbico	2E-05 M3
Codigo GTIN-13	5705020053467
Codigo GTIN-14	15705020053464
Codigo de mercancía	72230091

Detalles de Cumplimiento y Normas

Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos ¹	Si
---	----

Número de artículo: 5346

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

Díámetro de Producto	5 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	5 °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.

1. Consulte la Declaración de Conformidad para más información sobre el contacto con alimentos

3. No almacene el producto por debajo de 0° Celsius.