

56817

Cucharón, 1 Litros, Naranja



Ligero y duradero, este cucharón redondo de diseño ergonómico presenta una boca de vertido a ambos lados para facilitar el vertido a usuarios tanto diestros como zurdos. Estructura de una pieza que elimina esas zonas en las que pueden acumularse bacterias y con una superficie lisa para facilitar su limpieza. Ideal para usarse en áreas de producción de alimentos para trasladar ingredientes, líquidos, etc. El interior del cucharón contiene una escala de medición.

Datos técnicos

Número de Artículo	56817
Contenido	1 Litros
Material	Polipropileno
Símbolo de reciclaje "5", Polipropileno (PP)	Si
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
Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	800 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	1 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	400 mm
Caja Ancho	295 mm
Caja Altura	190 mm
Longitud/Profundidad	295 mm
Ancho	155 mm
Altura	95 mm
Peso Neto	0.17 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.03 kg
Total Tare Weight	0.03 kg
Peso Bruto	0.2 kg
Metro cúbico	0.004344 M3
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	120 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH
pH máxi. de concentración durante el uso	10.5 pH
Codigo GTIN-13	5705022000711

Codigo GTIN-14	15705028000729
Codigo de mercancía	39241000
País de Origen Código ISO	DK
País de Origen	Dinamarca

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.