

77109



Escobilla de goma, ángulo ajustable para 5662x, 5665x y 5666x, 260 mm, Negro



Un jalador es una opción excelente para mover líquidos como agua, yogur, café, etc. En combinación con el conjunto de recogedor vertical (5662x) o el conjunto de recogedor cerrado (5665x), el jalador de ángulo regulable puede ser uno de los utensilios más eficaces de sus instalaciones a la hora de limpiar en húmedo. Parte de su eficacia proviene de la hoja flexible y el cabezal de ángulo regulable, que se adaptan a las curvas de la superficie. La hoja flexible permite llevar el agua hacia el interior del recogedor o hacia el borde de este. El cabezal regulable hace que el jalador sea más ergonómico y reduce la tensión innecesaria en la muñeca durante su uso.

El jalador de ángulo regulable aprovecha material que, de otro modo, se desperdiciaría en nuestro proceso de fabricación. Es por este motivo que solo está disponible en gris/negro, aunque es compatible con todos los mangos Vikan.

Datos técnicos

Número de Artículo	77109
Conexión	Rosca
Material	Goma celular (resistente al aceite) Polipropileno reciclado
Producido conforme al Reglamento (CE) N° 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Si
Conforme con el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH)	Si
Cumple con Halal y Kosher	Si
PFAS añadidos intencionalmente	No
Recycled Material Content	Si
Contenido de material reciclado, porcentaje	68 %
Cantidad por Caja	5 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	1200 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	60 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	325 mm
Caja Ancho	170 mm
Caja Altura	80 mm
Longitud/Profundidad	260 mm
Ancho	30 mm
Altura	130 mm
Peso Neto	0.072 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.024 kg
Total Tare Weight	0.024 kg
Peso Bruto	0.1 kg
Metro cúbico	0.001014 M3
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	93 °C
Temperatura mínima de uso ³	-20 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH
pH máxi. de concentración durante el uso	10.5 pH
Codigo GTIN-13	5705022041899
Codigo GTIN-14	15705028041906
Codigo de mercancía	96039091
UNSPSC Code	47121812
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.