

Repuesto

250 mm, Verde



Número de artículo: 77312



Hoja de repuesto para jalador de mano higiénico (serie 7711x).

Información General

Color	Verde
Material	Polipropileno, TPE Goma
UNSPSC Code	47131612
País de Origen Código ISO	DK
País de Origen	Dinamarca

Dimensiones del Producto

Longitud/Profundidad	250 mm
Ancho	25 mm
Altura	45 mm
Peso Neto	0.08 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	20 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	2000 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	200 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	320 mm
Caja Ancho	240 mm
Caja Altura	165 mm
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4") per pcs.	0.0043 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0.0041 kg
Total Tare Weight	0.0084 kg
Peso Bruto	0.09 kg
Metro cúbico	0.000281 M3
Codigo GTIN-13	5705020773129
Codigo GTIN-14	15705020773126
Codigo de mercancía	96039099

Detalles de Cumplimiento y Normas

Número de artículo: 77312

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

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)	50 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	100 °C
Temperatura mínima de uso ³	-30 °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

Detalles de Registro de Diseño y Patente

Pendiente de patente número	EP2227129 validated in DK, DE, FR and GB. DE 602008048400.9
-----------------------------	---

Detalles de Sostenibilidad

Símbolo de reciclaje "7", Varios tipos de plásticos	Si
---	----

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.

