

77515

Jalador c/repuesto de hule, 250 mm, Blanco



Elimine eficazmente tanto el agua como los restos de comida de las superficies de preparación de alimentos con este jalador de goma de doble hoja. Viene con un casete de recambio fácil de desmontar (hojas de repuesto: serie 77715).

Datos técnicos

Número de Artículo	77515
Conexión	Rosca
Material	Polipropileno Goma celular
Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos ¹	No
Material prima probada por la FDA (21) ¹	No
Cumple con UK 2019 No. 704 sobre materiales en contacto con alimentos	No
Conforme con el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH)	Si
Complies with California Proposition 65	No
Cumple con Halal y Kosher	Si
PFAS añadidos intencionalmente	No
Pendiente de patente número	EP2227129 validated in DK, DE, FR and GB. DE 602008048400.9
Cantidad por Caja	20 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	960 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	120 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	510 mm
Caja Ancho	295 mm
Caja Altura	210 mm
Longitud/Profundidad	250 mm
Ancho	70 mm
Altura	110 mm
Peso Neto	0.19 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.0043 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.02 kg
Total Tare Weight	0.0243 kg
Peso Bruto	0.21 kg
Metro cúbico	0.001925 M3
Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	90 °C
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	80 °C
Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos)	80 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	80 °C
Temperatura mínima de uso ³	-20 °C
Temperatura máxima de secar	80 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH

pH máxi. de concentración durante el uso	10.5 pH
Codigo GTIN-13	5705020775154
Codigo GTIN-14	15705020775151
Codigo de mercancía	96039099
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.

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