

# Jalador c/repuesto de hule

600mm,Verde



## Número de artículo: 77542

Ideal para eliminar el agua y los residuos de alimentos en todo tipo de suelos, este jalador de goma de celda y doble hoja es compatible con todos los mangos Vikan. El casete puede desmontarse fácilmente para su limpieza o sustitución (hojas de repuesto: series 77745 o 77749).

## Información General

Conexión	Rosca
Color	Verde
Material	Polipropileno, Goma celular
UNSPSC Code	47121812
País de Origen	Dinamarca

## Dimensiones del Producto

Longitud/Profundidad	600 mm
Ancho	85 mm
Altura	115 mm
Peso Neto	0.29 kg

## Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	280 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	40 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	610 mm
Caja Ancho	290 mm
Caja Altura	200 mm
Envase de plástico (símbolo de reciclaje "4") – LDPE por unidad	0.009 kg
Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje "20" PAP) por unidad	0.031 kg
Total Tare Weight	0.04 kg
Peso Bruto	0.33 kg
Metro cúbico	0.005865 M3
Codigo GTIN-13	5705020775420
Codigo GTIN-14	15705020775427
Codigo de mercancía	96039099

Número de artículo: 77542

## Detalles de Cumplimiento y Normas

Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos <sup>1</sup>	No
Material prima probada por la FDA (21) <sup>1</sup>	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

## Límites de Uso

Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	80 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	80 °C
Temperatura mínima de uso <sup>3</sup>	-20 °C
Temperatura máxima de secar	70 °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

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.

