

Jalador, cuello giratorio c/repuesto de hule

500 mm, Blanco



Número de artículo: 77635

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 77735 o 77739).

Información General

Color	Blanco
Material	Polipropileno, Goma celular
UNSPSC Code	47121812
País de Origen Código ISO	DK
País de Origen	Dinamarca

Dimensiones del Producto

Longitud/Profundidad	500 mm
Ancho	100 mm
Altura	75 mm
Peso Neto	0.32 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	480 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	60 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	515 mm
Caja Ancho	300 mm
Caja Altura	210 mm
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4") per pcs.	0.0076 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0.0263 kg
Total Tare Weight	0.0339 kg
Peso Bruto	0.35 kg
Metro cúbico	0.00375 M3
Codigo GTIN-13	5705020776359
Codigo GTIN-14	15705020776356
Codigo de mercancía	96039099

Número de artículo: 77635

Detalles de Cumplimiento y Normas

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

Datos Técnicos

Conexión	Rosca
----------	-------

Límites de Uso

Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	90 °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	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.

