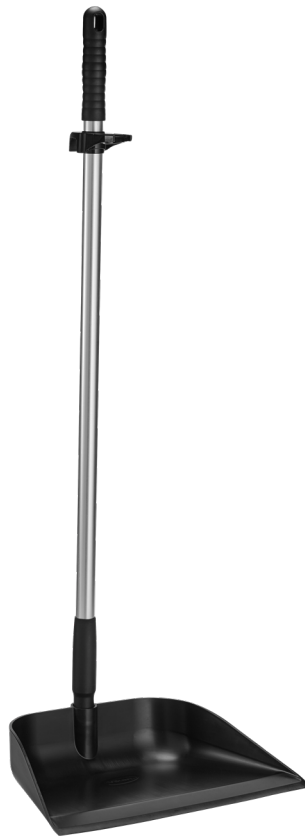


56629

# Recogedor vertical, 330 mm, Negro



El borde de contacto está diseñado para un barrido fácil y eficiente en el recogedor. La superficie frontal exterior tiene un área elevada para evitar que los residuos se caigan del recogedor. Las paredes posteriores y laterales ampliadas permiten que el recogedor contenga grandes volúmenes de escombros.

# Datos técnicos

Número de Artículo	56629
Max. Longitud	860 mm
Material	Polipropileno Aluminio anodizado
Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos <sup>1</sup>	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) N° 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Si
Material prima probada por la FDA (21)	Si
Conforme con el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH)	Si
El uso de ftalatos y bisfenol A	No
Es compatible Halal	Si
Cantidad por Caja	10 Pcs.
Quantity Per Layer (Pallet)	20 Pcs.
Colli Longitud	850 mm
Caja Ancho	410 mm
Colli Altura	260 mm
Longitud	330 mm
Ancho	200 mm
Altura	80 mm
Peso Bruto	0,696 kg
Peso Neto	0,466 kg
Metro cúbico	0,0228 M3
Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	93 °C
Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos)	100 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	100 °C
Temperatura mínima de uso <sup>3</sup>	-20 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH
pH máxi. de concentración durante el uso	2,5 pH
Recycling Symbol "5", Polypropylene (PP)	Si
Codigo GTIN-13	5705022017931
Codigo GTIN-14	15705028017949
Codigo de mercancía	39241000
País de Origen	Denmark

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.