

Mango de aluminio

Ø22 mm, 840 mm, Naranja



Número de artículo: 29317

Este mango se adapta a cualquier producto de la gama Vikan. Es ideal para usar al limpiar tubos y desagües con cepillos para tubos 538050x, 538063x, 538077x, 538090x y 5380103x. También es adecuado como mango de escoba.

Información General

Conexión	Rosca
Color	Naranja
Material	Aluminio anodizado, Polipropileno
UNSPSC Code	47131609
País de Origen	Dinamarca

Dimensiones del Producto

Diametro de Producto	22 mm
Longitud/Profundidad	840 mm
Ancho	22 mm
Altura	22 mm
Peso Neto	0.18 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	400 Pzas.
Cantidad por capa (palé)	40 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	70 mm
Caja Ancho	160 mm
Caja Altura	1060 mm
Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje "20" PAP) por unidad	0.02 kg
Total Tare Weight	0.02 kg
Peso Bruto	0.2 kg
Metro cúbico	0.000407 M3
Codigo GTIN-13	5705022042292
Codigo GTIN-14	15705028042309
Codigo de mercancía	76169990

Detalles de Cumplimiento y Normas

Número de artículo: 29317

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 uso (para el contacto con alimentos)	100 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	100 °C
Temperatura mínima de uso ³	-20 °C
Temperatura máxima de secar	100 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH
pH máxi. de concentración durante el uso	8 pH

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

