

29105

## Raspador, 260 mm, Blanco



Elimine residuos de alimentos incrustados en suelos y otras superficies con este raspador para mesas y suelos. Cuenta con hoja de acero inoxidable y es compatible con todos los mangos Vikan.

## Datos técnicos

Número de Artículo	29105
Espesor de la hoja	1 mm
Conexión	Rosca
Material	Polipropileno Acero inoxidable (AISI 304)
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) <sup>1</sup>	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, ftalatos y BPA están añadidos intencionalmente	No
Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	800 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	80 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	325 mm
Caja Ancho	265 mm
Caja Altura	135 mm
Longitud/Profundidad	32 mm
Ancho	260 mm
Altura	155 mm
Peso Neto	0.26 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.0087 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.0254 kg
Total Tare Weight	0.0341 kg
Peso Bruto	0.29 kg
Metro cúbico	0.00129 M3
Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos)	170 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	170 °C
Temperatura mínima de uso <sup>3</sup>	-20 °C
Temperatura máxima de secar	120 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH
pH máxi. de concentración durante el uso	10.5 pH

<b>Codigo GTIN-13</b>	5705020029103
<b>Codigo GTIN-14</b>	15705020029100
<b>Codigo de mercancía</b>	82159910
<b>País de Origen Código ISO</b>	DK
<b>País de Origen</b>	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.