

29662

# Mango Ultra Higiénico, Ø32 mm, 650 mm, Verde



Reduzca el riesgo de contaminación cruzada con un mango ultra higiénico ligero y resistente que no tenga grietas donde las bacterias puedan esconderse. Diseñado con bordes verticales y un acabado mate que garantiza un agarre mejorado, incluso con manos grasientas.

## Datos técnicos

Número de Artículo	29662
Conexión	Rosca
Material	Polipropileno Vidrio reforzado
Símbolo de reciclaje "7", Varios tipos de plásticos	Si
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
Registro de diseño No.	EU 008521926-0001, UK 6133989, US D984,073 S
Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	600 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	60 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	680 mm
Caja Ancho	190 mm
Caja Altura	75 mm
Diametro de Producto	32 mm
Longitud/Profundidad	650 mm
Ancho	32 mm
Altura	32 mm
Peso Neto	0.265 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.01995 kg
Total Tare Weight	0.01995 kg
Peso Bruto	0.28 kg
Metro cúbico	0.000666 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

<b>Temperatura máxima de secar</b>	100 °C
<b>pH mín. de concentración durante el uso</b>	2 pH
<b>pH máxi. de concentración durante el uso</b>	10.5 pH
<b>Codigo GTIN-13</b>	5705022020894
<b>Codigo GTIN-14</b>	15705028020901
<b>Codigo de mercancía</b>	39241000
<b>UNSPSC Code</b>	47131609
<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.

1. Consulte la Declaración de Conformidad para más información sobre el contacto con alimentos
3. No almacene el producto por debajo de 0° Celsius.