5346

Mango extensión flex. a 53515, Ø5 mm, 812 mm

Limpie con facilidad el interior de tubos de suministro con esta extensión para varilla flexible (53515). Agregue tantas extensiones como sea necesario para acceder al interior de tubos de suministro de cualquier longitud. Compatible con los limpiadores de tubo 5354x, 5356x, 5365x, 5368x, 5391x, 5394x y 5396x.

Datos técnicos

Número de Artículo	5346
Material	Acero inoxidable (AISI 303) Acero inoxidable (AISI 304Cu) Acero inoxidable (AISI 303Cu)
Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos[1]	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) Nº 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 están añadidos intencionalmente	No
Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	400 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	40 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	835 mm
Caja Ancho	145 mm
Caja Altura	65 mm
Diametro de Producto	5 mm
Longitud/Profundidad	812 mm
Ancho	5 mm
Altura	5 mm
Peso Neto	0.1 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.027 kg
Total Tare Weight	0.027 kg
Peso Bruto	0.13 kg
Metro cúbico	2E-05 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[3]	5 °C
Temperatura máxima de secar	120 °C
Codigo GTIN-13	5705020053467
Codigo GTIN-14	15705020053464

Codigo de mercancía	72230091
País de Origen Código ISO	DK
País de Origen	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.