53515

Mango flexible, acero inox., Ø5 mm, 755 mm, Blanco



Varilla flexible para limpiar tuberías curvadas como vidrios de visión en depósitos grandes y mangueras de transferencia. Compatible con los cabezales de limpiadores de tubo Vikan 5354x, 5356x, 5365x, 5368x, 5391x, 5394x y 5396x. Conectada mediante una rosca de tornillo, puede extenderse en intervalos de 750 mm agregando la varilla de referencia 5346.

Datos técnicos

Número de Artículo	53515
Material	Acero inoxidable (AISI 304) Polipropileno 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, ftalatos y BPA están añadidos intencionalmente	No
Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	600 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	40 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	970 mm
Caja Ancho	130 mm
Caja Altura	68 mm
Diametro de Producto	5 mm
Longitud/Profundidad	755 mm
Ancho	5 mm
Altura	5 mm
Peso Neto	0.12 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.024 kg
Total Tare Weight	0.024 kg
Peso Bruto	0.14 kg
Metro cúbico	1.9E-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]	-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

Codigo GTIN-13	5705020535154
Codigo GTIN-14	15705020535151
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.