55003

Portafibra de polipropelino, 230 mm, Azul



Asegure los paños de limpieza 5523, 5524 y 5525 con los ganchos de acero inoxidable de este soporte para paño sólido, duradero y con cerradura. Está diseñado con un cuello giratorio para hacer posible la limpieza debajo del equipo a una altura de hasta 12 cm sobre el nivel del piso. Se puede utilizar con cualquier mango Vikan, lo que permite a los usuarios limpiar de forma segura suelos y paredes, debajo de los equipos y el exterior de tanques/contenedores.

Datos técnicos

Número de Artículo	55003
Conexión	Rosca
Material	Polipropileno Acero inoxidable (AISI 304) Nylon
Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos[1]	No
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	No
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
Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	1040 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	80 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	375 mm
Caja Ancho	295 mm
Caja Altura	140 mm
Longitud/Profundidad	230 mm
Ancho	95 mm
Altura	75 mm
Peso Neto	0.234 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.0047 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.0227 kg
Total Tare Weight	0.0274 kg
Peso Bruto	0.26 kg
Metro cúbico	0.001639 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	8 pH
Codigo GTIN-13	5705020550034
Codigo GTIN-14	15705020550031
Codigo de mercancía	39241000
País de Origen Código ISO	LT
País de Origen	Lituania

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.