70125

Agitador con agujeros, Ø31 mm, 1200 mm, Blanco



Agitador íntegramente moldeado. Incorpora una pala pequeña con orificios y un mango de gran longitud. Adecuado para agitar ingredientes de alimentos en ollas y recipientes grandes, sus orificios facilitan la mezcla permitiendo el paso de los ingredientes a través de la pala agitadora.

Datos técnicos

Número de Artículo	70125
Material	Polipropileno
Símbolo de reciclaje "5", Polipropileno (PP)	Si
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 añadidos intencionalmente	No
Cantidad por Caja	1 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	120 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	1 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	1200 mm
Caja Ancho	163 mm
Caja Altura	37 mm
Diametro de Producto	31 mm
Longitud/Profundidad	1200 mm
Ancho	163 mm
Altura	37 mm
Peso Neto	0.89 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.0209 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.042 kg
Total Tare Weight	0.0629 kg
Peso Bruto	0.95 kg
Metro cúbico	0.007237 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	5705020701252
Codigo de mercancía	39241000
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.

3. No almacene el producto por debajo de 0° Celsius.