

7125

## Restregador de mano ultrahigiénico, 245 mm



COD. 03431, COLOR ROJO  
COD. 03432; COLOR BLANCO  
COD. 03433; COLOR VERDE  
COD. 03434; COLOR AMARILLO

COD. 03435; COLOR AZUL  
COD. 03436; COLOR NARANJA  
COD. 03437; COLOR ROSA  
COD. 03438; COLOR PURPURA



Restregador ultrahigiénico de una hoja para eliminar el agua sobrante y los residuos de alimentos de superficies destinadas a la preparación de alimentos. Hoja blanda y flexible íntegramente moldeada para garantizar y facilitar su completa limpieza.

# Datos técnicos

Número de Artículo	7125
Material	Polipropileno TPE Goma
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)	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
El uso de ftalatos y bisfenol A	No
Cumple con Halal y Kosher	Si
Design Registration No.	EU 002364190-1-8, GB 90023641900001-8
Cantidad por Caja	20 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180-200 cm)	1600 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	160 Pzas.
Longitud	245 mm
Ancho	50 mm
Altura	104 mm
Peso Neto	0.21 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4" Polietileno de baja densidad (LDPE))	0.0043 kg
Peso de carton	0.0085 kg
Tare total	0.0128 kg
Peso Bruto	0.24 kg
Metro cúbico	0.001274 M3
Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	93 °C
Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos)	50 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	100 °C
Temperatura mínima de uso <sup>3</sup>	-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 de mercancía	96039099



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.

