



ESPÁTULA DE NYLON



GOOD MANUFACTURING PRACTICES
CERTIFICATE NUMBER GSCGMP-1-121
Based on: NOM-251-SSA1-2009

Espátula de nylon diseñada para las tareas en cocina de mezcla y agitado de alimentos. Sus esquinas redondeadas y angulares brindan acceso a áreas difíciles de alcanzar con un grosor de hoja de 0.38cm. Disponible en mango corto para una mayor estabilidad mientras se mezcla y en mango largo para poder ser utilizada en ollas o tinas profundas. Su exterior sellado es liso y fácil de limpiar. Cuenta con pestaña para colgar, facilita el almacenamiento sanitario en organizadores de herramientas de limpieza. Repuesto de espátula disponibles.

PIEZA			CAJA			PALET			CONTENEDOR 20 PIES PALETIZADO		CONTENEDOR 48 PIES PALETIZADO		CONTENEDOR 53 PIES PALETIZADO	
CÓDIGO	MEDIDAS LARGO X ANCHO X ALTO	PESO APROX.	MEDIDAS ALTO X ANCHO X FONDO	PIEZAS	PESO	CAJAS	PESO	PIEZAS	CAJAS/ATADOS	PIEZAS	CAJAS/ATADOS	PIEZAS	CAJAS/ATADOS	PIEZAS
40350C	- X - X - cm	0.19 kg	42.42 X 21.91 X 8.26 cm	6	1.13 kg	-	- kg	-	-	-	-	-	-	-
40353C	121.92 X 19.05 X 11.43 cm	0.45 kg	103.19 X 14.61 X 10.16 cm	6	2.72 kg	-	- kg	-	-	-	-	-	-	-
40361C	19.50 X 11.43 X - cm	0.11 kg	32.38 X 17.53 X 5.71 cm	6	0.68 kg	-	- kg	-	-	-	-	-	-	-

CARACTERÍSTICAS GENERALES									
RESISTENCIA A LOS RAYOS DEL SOL		RESISTENCIA A LA ABRASIÓN		ABSORCIÓN DE AGUA		RIGIDEZ		RECUPERACIÓN ELÁSTICA	
ESPÁTULA	MANGO	ESPÁTULA	MANGO	ESPÁTULA	MANGO	ESPÁTULA	MANGO	ESPÁTULA	MANGO
-	B	-	B	-	I	-	B	-	I

RESISTENCIA TÉRMICA*				RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y AGENTES QUÍMICOS											
DISTORSIÓN		ABLANDAMIENTO		HUMEDAD		ÁCIDOS DILUÍDOS		ÁCIDOS CONCENTRADOS		ALCALIS DILUÍDOS (SOSA)		ALCOHOL Y ACEITES VEGETALES		DESTILADOS DE PETRÓLEO	
ESPÁTULA	MANGO	ESPÁTULA	MANGO	ESPÁTULA	MANGO	ESPÁTULA	MANGO	ESPÁTULA	MANGO	ESPÁTULA	MANGO	ESPÁTULA	MANGO	ESPÁTULA	MANGO
- °C	80 °C	- °C	130 °C	-	E	-	E	-	E	-	E	-	E	-	B

* Al cambiar el color de la fibra se anexan las siguientes letras al código general:

AZUL	VERDE	ROJO	AMARILLO
+B	+G	+R	+Y

USOS SUGERIDOS:

CONTRAINDICACIONES:

PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS:



E	EXCELENTE	B	BUENA	S	SUFICIENTE (*)	I	INSUFICIENTE	N/A	NO APLICA
---	-----------	---	-------	---	----------------	---	--------------	-----	-----------

