

Marcadores Especiales para Superficies en Contacto con Alimentos



No. DIKEN: 40 02 21.11

MARCA: Safe-Mark

MODELO: ---

DESCRIPCIÓN

- Aprobado para marcar en superficies con contacto directo con alimentos.
- Mecanismo de cierre interno de la válvula que evita que la tinta se seque cuando se deja de usar el marcador por mucho tiempo.
- Los marcadores soportan temperaturas de -20°F a 475°F.
- Soportan un proceso de esterilización de 250°F a 15 psi durante 20 minutos.
- Color: negro.

APLICACIONES

- Pueden usarse para identificar recipientes de almacenamiento, bandejas, moldes, herramientas, equipos de procesamiento, para usarse sobre metal, vidrio, plástico, cartón y caucho.

PRESENTACIÓN

- Caja con 12 unidades.

NORMATIVIDAD / APROBACIÓN

- NSF Certificación ISO 21469.
- HACCP CERTIFIED.

CUADRO TÉCNICO

TEMPERATURA:	De -20°F a 475°F
PROCESO DE ESTERILIZACIÓN:	250°F a 15 psi durante 20 minutos
COLOR:	Negro

CONTRADICCIONES / LIMITANTES

- No aplica.

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

- No aplica.

No. DIKEN

40 02 21.11