Secchio, 12 L, Blu







Questo secchio pluripremiato è ideale per il trasporto di prodotti chimici per la pulizia, e ingredienti, caldi o freddi. È dotato di beccuccio anti-goccia, impugnatura sollevata dalla base e robusta maniglia in acciaio inox. È inoltre tarato per una varietà di unità di misura. Il lato piatto impedisce le fuoriuscite e il secchio ha una propria staffa da parete, 16200, per lo stoccaggio.

Technical Data

Articolo numero	56863
Volume	12 L
Materiale	Polypropylene Acciaio inox (AISI 304)
Simbolo di riciclo "5", polipropilene (PP)	Si
Per contatto con i prodotti alimentari (EU 1935/2004) DoC ¹	Si
Prodotto in accord con il regolamento EU 2023/2006/EC Relativo alle GMP	Si
FDA conforme alle materie prime (CFR 21)¹	Si
Conforme con UK 2019 N.704 sui materiali a contatto con gli alimenti	Si
Soddisfa il Regolamento REACH (CE) N. 1907/2006	Si
Complies with California Proposition 65	Si
Conforme al metodo Halal e Kosher	Si
PFAS aggiunto intenzionalmente	No
Numero di registrazione del design	EU 000427117-1-3, GB9004271170001-003
Quantitá per colli	6 Pz.
Quantitá per pallet (80 x 120 x 180 cm)	90 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	18 Pz.
Lunghezza collo/Profondità	740 mm
Larghezza collo	340 mm
Altezza collo	320 mm
Lunghezza/Profondità	320 mm
Larghezza	320 mm
Altezza	310 mm
Peso netto	1 kg
Peso del cartone (Recycling symbol "20" PAP)	0,09 kg
Total Tare Weight	0,09 kg
Peso lordo	1,09 kg
Metri cubi	0,031744 M3
Temperatura di sterilizzazione raccomandata (autoclave)	121 °C
Temperatura massima di lavaggio (lavastoviglie)	93 °C
Max. temperatura uso	100 °C
Temperatura di utilizzo massima (non contatto alimentare)	100 °C
Min. temperatura uso³	-20 °C
Max. temperatura per asciugatura	120 °C
Min. campo di misura pH per la concetranzione da usare	2 pH

Max. campo di misura pH per la concentrazione da usare	10,5 pH
Codice GTIN-13	5705020568633
Codice GTIN-14	15705020568630
Codice delle merce	39239000
UNSPSC Code	47121804
Paese d'origine Codice ISO	DK
Paese d'origine	Taani

Le nuove attrezzature devono essere pulite, disinfettate, sterilizzate e private delle etichette, in base al proprio utilizzo prima dell'uso; ad esempio aree produttive ad alto rischio o a basso rischio, aree ospedaliere generiche o zona di terapia intensiva.

- 1. Vedere la dichiarazione di conformità per ulteriori dettagli sul contatto con gli alimenti
- 3. Non conservare il prodotto al di sotto dei 0° Celsius.