

56873

Coperchio per secchio 5686x, 12 L, Blu



Coperchio per il secchio Vikan 5686x. Questo coperchio per secchi consente di prevenire le fuoriuscite e utilizza un sistema a clip per una chiusura sicura.

Technical Data

Articolo numero	56873
Materiale	Polypropylene
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
Quantità per colli	6 Pz.
Quantità per pallet (80 x 120 x 180 cm)	396 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	36 Pz.
Lunghezza collo/Profondità	350 mm
Larghezza collo	325 mm
Altezza collo	145 mm
Lunghezza/Profondità	365 mm
Larghezza	310 mm
Altezza	40 mm
Peso netto	0,12 kg
Peso del cartone (Recycling symbol "20" PAP)	0,05 kg
Total Tare Weight	0,05 kg
Peso lordo	0,17 kg
Metri cubi	0,004526 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 uso ³	-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	5705020568732

Codice GTIN-14	15705020568739
Codice delle merci	39241000
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.