

56883

Cubo, 6 Litros, Azul



Cubo duradero con capacidad de 6 l que puede usarse para tareas de limpieza o almacenamiento de alimentos. Dispone de boca abierta antigoteo, mango robusto de acero inoxidable y asa en la base. Diseño calibrado para diferentes unidades de medida. El lado plano evita derrames. El cubo cuenta con soporte de pared propio (16200) para el almacenamiento.

Datos técnicos

Número de Artículo	56883
Contenido	6 Litros
Material	Polipropileno Acero inoxidable (AISI 304)
Símbolo de reciclaje "5", Polipropileno (PP)	Si
Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos ¹	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) N° 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Si
Material prima probada por la FDA (21) ¹	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
Complies with California Proposition 65	Si
Cumple con Halal y Kosher	Si
PFAS, ftalatos y BPA están añadidos intencionalmente	No
Registro de diseño No.	EU 002364190-1-8, GB 90023641900001-8
Cantidad por Caja	5 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	160 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	40 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	295 mm
Caja Ancho	275 mm
Caja Altura	430 mm
Longitud/Profundidad	260 mm
Ancho	260 mm
Altura	250 mm
Peso Neto	0.55 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.06 kg
Total Tare Weight	0.06 kg
Peso Bruto	0.61 kg
Metro cúbico	0.0169 M3
Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	93 °C
Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos)	100 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	100 °C
Temperatura mínima de uso ³	-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 GTIN-13	5705020568831
Codigo GTIN-14	15705020568838
Codigo de mercancía	39239000
UNSPSC Code	47121804
País de Origen Código ISO	DK
País de Origen	Dinamarca

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.