

56883

Secchio, 6 L, Blu



Questo resistente secchio da 6 litri può essere utilizzato per la pulizia o la conservazione degli alimenti. Il secchio è dotato di un ampio beccuccio anti-goccia, robusto gancio in acciaio inossidabile e un'impugnatura sollevata dalla base e tarata per diverse 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	56883
Volume	6 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, ftalati e BPA aggiunti intenzionalmente	No
Numero di registrazione del design	EU 002364190-1-8, GB 90023641900001-8
Quantità per colli	5 Pz.
Quantità per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)	160 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	40 Pz.
Lunghezza collo	295 mm
Larghezza collo	275 mm
Altezza collo	430 mm
Lunghezza	260 mm
Larghezza	260 mm
Altezza	250 mm
Peso netto	0,55 kg
Peso del cartone (Recycling symbol "20" PAP)	0,06 kg
Tare total	0,06 kg
Peso lordo	0,61 kg
Metri cubi	0,0169 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	5705020568831
Codice GTIN-14	15705020568838
Codice delle merce	39239000
Paese d'origine	Denmark

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.