Seau gradué, bec verseur, 6 L, Noir







Ce seau de 6 litres très résistant convient au nettoyage et au stockage de denrées alimentaires. Grâce à son large bec verseur, il ne goutte pas. Il comporte une poignée moulée à sa base et une anse en acier inoxydable solide pour la prise en main. Il est également gradué avec diverses unités de mesure. Son bord plat évite de le renverser et améliore l'ergonomie lorsqu'il est rempli. Il a son propre support mural spécifique, réf. 16200, pour le ranger hygiéniquement.

Données techniques

Article Numéro	56889
Contenu	6 L
Matériau	Polypropylène Acier inoxydable (AISI 304)
Symbole de recyclage "5", PolyPropylène (PP)	Oui
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire ¹	Oui
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériau agréé FDA (CFR 21)¹	Oui
Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire	Oui
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	Oui
Complies with California Proposition 65	Oui
Conformité Halal et Casher	Oui
PFAS ajoutés intentionnellement	Non
Numéro d'enregistrement du design	EU 002364190-1-8, GB 90023641900001-8
Quantité par Carton	5 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	160 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	40 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	295 mm
Colis Largeur	275 mm
Colis Hauteur	430 mm
Longueur/Profondeur	260 mm
Largeur	260 mm
Hauteur	250 mm
Poids net	0,55 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,06 kg
Total Tare Weight	0,06 kg
Poids brut	0,61 kg
Mètre cube	0,0169 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	100 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	100 °C
Température d'utilisation min. ³	-20 °C
Température de séchage max.	120 °C

PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Code GTIN-13	5705020568893
Code GTIN-14	15705020568890
Code de marchandise	39239000
UNSPSC Code	47121804
Pays d'origine Code ISO	DK
Pays d'origine	Danemark

Avant utilisation, les nouveaux équipements doivent être nettoyés, désinfectés et stérilisés et toutes les étiquettes doivent être retirées, conformément à l'usage prévu, en distinguant par exemple les zones de production alimentaire à risque élevé des zones à risque faible, les zones hospitalières générales des unités de soins intensifs, etc.

- 1. Voir la déclaration de conformité pour de plus amples détails concernant le contact alimentaire
- 3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.