# Cubo, Metal Detectable

12 Litros, Verde

## Número de articulo: 56942

Este cubo con material metaldetectable es ideal para transportar alimentos e ingredientes fríos y calientes. Dispone de boca antigoteo, asa en la base y mango robusto de acero inoxidable. También cuenta con un diseño calibrado para diferentes unidades de medida. El lado plano evita derrames y el cubo cuenta con su propio soporte de pared, 16200, para el almacenamiento. Está hecho con material metaldetectable, que puede probarse con el kit de calibración Vikan (referencia 11113) antes de su uso.

## Información General

| | |
|---|---|
| **Color** | Verde |
| **Material** | Polipropileno, Aditivo detectable por rayos X y metales |
| **Metal Detectable** | Si |
| **UNSPSC Code** | 47121804 |
| **País de Origen** | Dinamarca |

## Dimensiones del Producto

| | |
|---|---|
| **Contenido** | 12 Litros |
| **Longitud/Profundidad** | 320 mm |
| **Ancho** | 300 mm |
| **Altura** | 320 mm |
| **Peso Neto** | 1.115 kg |

## Detalles de Embalaje y Envío

| | |
|---|---|
| **Cantidad por Caja** | 6 Pzas. |
| **Cantidad por capa (palé)** | 18 Pzas. |
| **Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)** | 90 Pzas. |
| **Caja Longitud/Profundidad** | 740 mm |
| **Caja Ancho** | 340 mm |
| **Caja Altura** | 320 mm |
| **Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje “20” PAP) por unidad** | 0.09 kg |
| **Total Tare Weight** | 0.09 kg |
| **Peso Bruto** | 1.21 kg |
| **Metro cúbico** | 0,030720 M3 |
| **Codigo GTIN-13** | 5705022032491 |
| **Codigo GTIN-14** | 15705028032508 |
| **Codigo de mercancía** | 39239000 |

## Número de articulo: 56942

# Detalles de Cumplimiento y Normas

| | |
|---|---|
| **Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos[1]** | Si |
| **Producido conforme al Reglamento (CE) Nº 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 añadidos intencionalmente** | No |

# Límites de Uso

| | |
|---|---|
| **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 |

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.