

56943

Seau, Détectable, 12 L, Bleu



Ce seau fabriqué en plastique détectable est idéal pour transporter les ingrédients chauds ou froids.

Il dispose d'un bec verseur pour éviter les gouttes, d'une poignée réhaussée de sa base ainsi que d'une anse très résistante en acier inoxydable. Il est aussi calibré pour plusieurs unités de mesure. Son bord arrière plat évite les renversements intempestifs et lui permet d'être fixé sur son propre support mural 16200 pour le stockage.

Il est fabriqué à partir de matériau détectable qui peut être testé grâce au kit de test Vikan Référence : 11113 avant son utilisation.

Données techniques

Article Numéro	56943
Contenu	12 L
Matériau	Polypropylène Additif détectable aux rayons X et détecteurs de métaux
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, Phtalates et BPA ajoutés volontairement	Non
Quantité par Carton	6 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	90 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	18 Pcs.
Longueur	325 mm
Largeur	330 mm
Hauteur	330 mm
Poids net	1,115 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,09 kg
Tare total	0,09 kg
Poids brut	1,21 kg
Mètre cube	0,035393 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
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Metal Detectable	Oui
Code GTIN-13	5705022032514
Code GTIN-14	15705028032522
Code de marchandise	39233090

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.